



Menu 2009



Trompe l'attente

Charcuterie Centriquoise
Restaurant La Baraka , Monsieur Jean-Guy Houle

Potage

Velouté tomates et Basilic
Ailes Buffalo, Monsieur Gérald Germain

Entrée

Le foie gras des jardins de l'oie
Restaurant Poivre Noir, Monsieur José-Pierre Durand

1^{ère} assiette principale

Suprême d'Oie de Baie-du-Febvre aux saveurs d'automne
Le Globe-Trotteur, Hôtel et Suites le Dauphin, Monsieur Martin Lamothe

2^{ième} assiette principale

Confusion d'un Classique Québécois
Chef consultant, Monsieur Fred Chappuis
Chef Exécutif Auberge des Gouverneurs, Monsieur Éric Cajolet

Salade et fromage

Laitue mesclun et ses trois fromages
Agropur, La Moutonnaire, Madame Chèvre

Dessert

Le Moulin Rouge
Galoto, Madame Josiane Boucher

Thé, infusion, café