

La Grande Tablee des Oies 2011

Menu 2011

Trompe l'attente

Oie fumée

Potage

Potage aux poireaux

Le Vieil Hôtel de Baie-du-Febvre

Entrée

*Bouchées d'oie fumée et confite au fromage l'alpin,
pimbinas et salade sauvage de topinambours*

Lysanne O'Bomsawin, Chef à Domicile

1^{re} assiette principale

Cuisseau de dindon farci à l'oie confite

Marc Bujold, Restaurant Les Retrouvailles Ste-Sophie-de-Lévrard

2^e assiette principale

(Duo magret d'oie et foie d'oie)

Appellation finale à venir

Olivier Parry, Restaurant Le Globe Trotter, Hôtel et Suites Le Dauphin Drummondville

Salade et fromage

Assortiments de fromage québécois

Les étudiants du Centre de Formation Marie Rivier

Dessert

Dessert à venir

Manon Beudet, Pâtisserie Rosalie Bécancour

Thé, infusion, café