

TABLE CHAMPÊTRE

15 AOÛT 2026

BOUCHÉES

*Bouchée de foccacia maison, espuma de gaspacho
de maïs grillé*

*Tartare de de tomates des champs, presque
classique*

*Mini kefta de porc fermier, tzatziki au fromage de
chèvre de la Fromagerie Ruban Bleu*

ENTRÉE

*Tarte fine de légumes du potager
à la mousse de fromage de chèvre de la Fromagerie
Ruban Bleu*

TROU NORMAND

*Sorbet de fruits des champs rôtis
au balsamique et basilic*

TABLE CHAMPÊTRE

15 AOÛT 2026

PLAT PRINCIPAL

*Ballotine de volaille de la maison saumurée,
duxelles de champignons de Lune de récolte à
l'huile de truffe des Appalaches, macédoine de
légumes de la ferme au beurre noisette et au thym
citronné*

DESSERT

*Tartelette déstructurée au beurre d'argousier,
guimauves torchées, et ses garnitures herbacées*

Collaboration



Chef
JEAN-FRANÇOIS
PLANTE
CRÉATEUR DE SAVEURS



Sous les oliviers
Salon de dégustation



Éveillez vos sens au vrai goût