



DÉCOUVERTE GOURMANDE LOCALE



TABLE D'HÔTE POUR EMPORTER - 45\$

ENTRÉE

Crème de pleurotes de Saint-Justin et cheddar fort

PLAT PRINCIPAL

Plateau signature LSC

Trilogie de minis naans (végétartine, porc et tzatziki, canard et mandarine)
Tartelette à la tomate confite et à l'ail noir
Verrine à la truite fumée
Salade de betterave, feta et pomme verte
Tartare boeuf et smoked meat

DESSERT

Gâteau aux carottes et zucchini nappé de sa crème au fromage et dulce de leche

PRODUCTEURS VEDETTES

- Black Ail
- Fèves épicées Alxtreme
- Les Fumés des Monts
- Les Jardins du Petit-Trompe-Souris
- Monsieur Champignons
- Ripaille et Bombance



SADC

Société d'aide au développement des collectivités

DE LA MRC DE MASKINONGÉ