

Festins de Saison

no.1: Printemps Fleuri

pousses, bourgeons, fleurs et abeilles

Hôte: Ferme et jardins Les Petites Écores (LPE)

Visite de la ferme

Vin blanc Monésime (Vignoble Montpetit)

Thé glacé au miel, basilic et hibiscus

Tartare d'omble chevalier, boutons de marguerite marinés, tajètes et rhubarbe

(LPE) servi en cône au mélilot

Les carottes du jardin d'Hélène (LPE)

Homard au bourgeons d'épinette marinés, mayonnaise à l'argousier (LPE),

concombre libanais (Mini Verdi) et chips de kale (LPE)

Croustillant de chèvre (Fromagerie Glengary) au miel de toute fleurs (LPE)

en écrin de pivoine

On passe à table dans la miellerie:

Asperges (St-Polycarpe), têtes de violon et bourgeons d'asclépiade comme une

floraison avec œuf poché et sauce hollandaise à l'ortie, croustons au bacon

(Porcherie Ardennes) et bégonia tubéreux

Cidre tranquille Légende d'automne (Vergers Lafrance)

Pain au pavot / croustons (Artisan du terroir - Moulins de Soulanges)

Beurre à l'hémérocalle

Confit de porc (Porcherie Ardennes) au gras de canard (Multiferme) et myri-

que, polenta à la fleur d'ail (Le Port'Ail), sauté de champignons pleurotes

(La Champignonnière) morilles, criminis et chanterelles, salade croquantes

aux radis et betteraves avec vinaigrette à l'argousier (LPE)

Vin rouge Monpailly (Vignoble Montpetit)

Tartelette rhubarbe (LPE) et fraises (Jardin de Julie et Lova), gelée de lilas,

crumble au noix et au pollen, gelato au miel de bleuets (LPE)

Tisane effluves de fleurs ou café

11 juin 2016