



SOUPER « LE COMBAT DES CHEFS »

Menu de la soirée du 12 août 2010

Cocktail de bienvenue

Potage de maïs au bacon de sanglier et échalotes

Esturgeon fumé du Lac St-Pierre accompagné de pommes de terre
marinées d'une vinaigrette au cidre, oignons verts et radis

Effilochée d'agneau aux herbes, choux frisés dans un coulis de tomates

Filet de veau du Québec servi dans un jus corsé à l'ail rôti
accompagné de bette à carde et poireaux, patates douces ou courges
dans un réduit de bière.

Assiette de fromages sur un lit de jeunes pousses

Dessert aux fruits de saison concoctés par la Pâtisserie Le Palais

Les chefs en vedette

Fred Chapuis, Chef à domicile

Alain Penault, Auberge du Lac St-Pierre

Justine Prud'Homme, Chef à domicile

Patrick Gérôme; Le Baluchon

Éric Cajolet, Auberge Gouverneur

Frank Chaumanet, Trou du Diable