

Où se la couler  
douce cet été, bonne  
table en prime.

## VACANCES GOURMANDES

### PAPILLES EN FÊTE



Un hôtel situé sur la rive du lac Beauport: la vue y est splendide, le menu, sublime.

**Lieu:** Manoir Saint-Castin, 99, chemin Tour du Lac, Lac-Beauport

**Chef:** Martin Gagné

**Particularités:** Une cuisine du terroir raffinée, inventive et des présentations soignées. Le canard fumé et la cassolette de fruits de mer valent à eux seuls la balade! Outre une excellente table, ce lieu de villégiature abrite aussi un spa, et les soins prodigués sont ren-ver-sants. Équitation à proximité, Vieux-Québec à 20 minutes.

**Info:** 1 877 VILLEGIA ou [hotelsvillegia.com](http://hotelsvillegia.com)



### PETITS BONHEURS

Pour les gastronomes, golfeurs et amateurs de farniente.

**Lieu:** Manoir des Sables, 90, avenue des Jardins, Orford

**Chef:** Alain Ferraty

**Particularités:** Un repas de fine cuisine en trois ou quatre services où les produits du terroir sont à l'honneur.

**À essayer:** le canard du Lac Brôme. Délicieux! Surtout après une journée de bons soins à la clinique Algothérapie.

**Info:** 1 877 VILLEGIA ou [hotelsvillegia.com](http://hotelsvillegia.com)