



Menu table d'hôte Avril 2024

Les vendredis et samedis soir

Mode de paiement Virement bancaire ou argent comptant

* Aviser en cas d'allergie *

Mise en bouche

Pieuvre marinée aux câpres rôties, tomates cerises et limette

Entrée froide

Terrine de veau, agneau, canard et poulet de grain aux pommes fumées caramélisées

Potage

Velouté du Domaine

Plat principal

Cuisse de lapin confite à la moutarde ancienne sur choucroute

ou

Médailon de veau et beurre de foie gras, gastrique aux épices

Dessert

Tarte flan à l'érable, beignet à la banane flambée et coulis de chocolat

Un seul prix 78\$ par personne (2 personnes minimum par boîte)

Un choix de plat principal par boîte

Taxes en sus