



Menu Table d'Hôte Mars et avril 2018

Vendredi et samedi soir, heure d'arrivée 18 h 30 - début du repas 19 h
Ouvert pour groupe de 8 personnes et plus les autres soirs
Sur réservation seulement, présélection des plats requise*

***Mode de paiement chèque ou argent comptant
Facturation au nombre confirmé de convives**

Mise en bouche

Salade de betteraves et pamplemousse rose aux sésames

Entrée froide

Tartare de canard aux poires et croustilles de pomme de terre bleue

Potage

Potage du Domaine

Plat principal

Mitonnée de veau aux tomates et crème d'ail en croûte feuilletée
ou
Suprême de pintade farci aux crevettes et brie sur poêlée de pleurotes
ou
Le Chef se dévoile (trio de viandes surprise du chef)

Dessert

Mousse chocolat noir sur croquant de noisette et glace à la pistache

Un seul prix 58\$ par personne
Taxes et pourboire en sus
Apporter votre vin