



Menu Table d'Hôte Novembre et décembre 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
Pétoncle à la Général Tao

Entrée froide
Terrine de chevreau aux canneberges et miel du Domaine

Potage
Inspiration de l'Oie Toquée

Plat principal
Paupiette de veau farci au risotto à la crevettes et noix
ou
Médailon de porc fumé, coiffé de canard au soya et érable
ou
Le Chef se dévoile (trio de viandes du domaine)

Dessert
Flan de lait de coco et chocolat noir, tartare d'ananas au romarin et Rhum

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