



Menu Table d'Hôte Janvier et février 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
Fondant de foie et compote de canneberges

Entrée chaude
Croustillant de poulet et brie au coulis d'asperges

Potage
Potage du Domaine

Plat principal
Noisettes de veau et fricassée de poivrons, oignons, tomates au vin blanc
ou
Cuisse de pintade et canard fumé sur portabella rôti au four
ou
Le Chef se dévoile (trio de viandes)

Dessert
Tarte à l'érable, mousseline de chocolat noir et petit pot de crème au caramel

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