



Menu Table d'Hôte Juillet et août 2017

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

Crudités au cari de la Jamaïque

Entrée froide

Rôti de porc en paupiette de fenouil et poivres roses

Salade

Salade de vermicelle de riz jardinière à l'huile de sésame rôti

Plat principal

Escalope de veau à la crème de beurre de citron et romarin frais

ou

Steak de thon aux herbes et jus de kale et pomme

ou

Le Chef se dévoile (trio de viandes du Domaine)

Dessert

Tuile aux fraises, fromage à la crème et coulis au chocolat noir

Un seul prix 56\$ par personne
Taxes et pourboire en sus
Apporter votre vin