



Menu Table d'Hôte  
Janvier et février 2019

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

\*\* Aviser en cas d'allergie

Mise en bouche

Émincé de foie séché du domaine et compote maison

Entrée froide

Tartare de veau et pignons de pin grillés, tortillas Cajun\*\*

Potage

Soupe Chorba au chevreau, épinards et basilic

Plat principal

Suprême de poulet de grain sur nid de veau effiloché à l'érable et Dijon

ou

Chausson d'agneau aux pommes et Coureur des bois au caramel d'épices

ou

Le Chef se dévoile (trio de viandes du domaine)

Dessert

Tartelette à la poire choco-caramel

Un seul prix 58\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin