



Menu Table d'Hôte Août 2021

Sur réservation seulement, 48 heures avant votre soirée
Ouvert du jeudi au samedi soir, heure d'arrivée 18 h début du repas 18h30
Présélection des plats requise*

*Mode de paiement Virement bancaire ou argent comptant
Facturation au nombre confirmé de convives
* Aviser en cas d'allergie *

Mise en bouche

Rouleau de printemps au saumon fumé à la crème et arachide

Entrée froide

Étagé de tartare de veau et courgette rôtie

Inspiration de saison

Soupe froide à l'échalote verte et légumes marinées

Plat principal

Noisettes de veau sur poêlée de poireaux et origan

ou

Aiguillettes de canard à la compote de bleuet au basilic

ou

Le Chef se dévoile (trio de viandes du domaine)

Dessert

Pouding aux petits fruits et truffe au chocolat noir

Un seul prix 65\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin