



---

## Menu table d'hôte Avril 2024

Sur réservation seulement  
Ouvert les vendredis et samedis soir  
La porte ouvre à 18 h début du repas 18h30  
Présélection des plats requise\*48 heures avant votre soirée

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

**Mise en bouche**  
**Pieuvre marinée aux câpres rôties, tomates cerises et limette**

**Entrée froide**  
**Terrine de veau, agneau, canard et poulet de grain aux pommes fumées caramélisées**

**Potage**  
**Velouté du Domaine**

**Plat principal**  
**Cuisse de lapin confite à la moutarde ancienne sur choucroute**  
**ou**  
**Médailon de veau et beurre de foie gras, gastrique aux épices**  
**ou**  
**Le Chef se dévoile (trio de viandes du domaine à l'inspiration du moment)**

**Dessert**  
**Tarte flan à l'érable, beignet à la banane flambée et coulis de chocolat**

Un seul prix 75\$ par personne  
Taxes et pourboire en sus  
Apporter votre vin