



Menu table d'hôte Juin 2024

Les vendredis et samedis soir

Mode de paiement Virement bancaire ou argent comptant

* Aviser en cas d'allergie *

Mise en bouche

Rillettes de veau, salade de lentilles noires au miel du Domaine

Entrée chaude

Chausson de chevreau à la duxelles de champignons et sauce crème à la moutarde ancienne

Potage

Velouté du Domaine

Plat principal

Aiguillettes de canard aux épices fumées et jus de thym et vin rouge

ou

Noisettes de porc, galette de parmesan et concassés de tomates à l'orange

Dessert

Mi-cuit au chocolat blanc au basilic, glace amandes et noix de pin rôties

Un seul prix 78\$ par personne (2 personnes minimum par boîte)

Un choix de plat principal par boîte

Taxes en sus