



Menu table d'hôte Juillet 2024

Les vendredis et samedis soir

Mode de paiement Virement bancaire ou argent comptant

* Aviser en cas d'allergie *

Mise en bouche

Boudin noir, bacon croustillant et coulis de tomate à l'orange

Entrée froide

Terrine de carotte, asperges au canard confit et bouillon de canard crémé

Verdurette

Des jardins du Domaine et basilic pourpre

Plat principal

Escalope de poulet pané aux herbes et beurre composé à la fleur d'ail

ou

Duo d'agneau rôti et braisé au vin rouge, romarin et oignon rouge confit au miel

Dessert

Gâteau crémeux aux fraises, coulis de fraises et sorbet aux fraises et Rhum

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

Un choix de plat principal par boîte

Taxes en sus