



Menu table d'hôte Octobre 2024

Les vendredis et samedis soir

Mode de paiement Virement bancaire ou argent comptant

* Aviser en cas d'allergie *

Mise en bouche

Cigare au chou de chevreau, tomate et romarin frais

Entrée tiède

Pizza de pâtisson, tataki de canard et fleurette de chou-fleur mauve, crème de topinambour

Potage

Velouté de maïs, lait de coco et coulis au piment Hungarian

Plat principal

Mijoté de veau et son médaillon aux parfums des sous-bois

ou

Feuilleté de poulet et porc sur poêlée kale au miel du Domaine

Dessert

Croustade à la rhubarbe et fraise, flan aux bleuets et coulis de melon jaune

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

Un choix de plat principal par boîte

Taxes en sus