



---

## Menu table d'hôte Mars 2025

Les vendredis et samedis soir

Mode de paiement Virement bancaire ou argent comptant

\* Aviser en cas d'allergie \*

### Mise en bouche

**Tartare de saumon aux câpres rôties et mayo aux clémentines**

### Entrée froide

**Terrine du Domaine et confit de canneberges, pommes et oignon rouge**

### Potage

**Velouté du Domaine**

### Plat principal

**Gigot d'agneau rôti, chutney de radis et mangues**

**ou**

**Aiguillettes et baluchon de canard, poêlée de champignons à l'oignon vert**

### Dessert

**Tarte au flan d'érable, coque de macaron au chocolat et crème glacée à la pistache**

Un seul prix 90\$ par personne (2 personnes minimum par boîte)

Un choix de plat principal par boîte

Taxes en sus