



Menu table d'hôte pour apporter Avril 2025

Les vendredis et samedis soir

Mode de paiement Virement bancaire ou argent comptant

* Aviser en cas d'allergie *

Mise en bouche

Ris de veau rôti aux herbes et coulis de topinambour

Entrée froide

Mousse de morue aux champignons et prosciutto d'agneau maison au poivre vert

Potage

Velouté du Domaine

Plat principal

Escalope de veau en croûte de panet et crème de pesto

ou

Mignon de porc et pintade sur purée de chou rouge

Dessert

Mi-cuit au chocolat noir, chocolat farci au beurre d'érable, granité au rhum, érable et banane

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

Un choix de plat principal par boîte

Taxes en sus