



**Le Domaine de l'Oie Toquée
Vous fait découvrir
L'érable d'une façon différente
Les dimanches 19 et 26 mars 2023**

Les portes ouvrent à 10h30 repas 11h00

Menu 5 services

Terrine du Domaine à l'érable, prosciutto d'agneau maison et beurre de foie gras de canard

Soupe au pois jardinière et bacon confit à l'érable

Étagé de frittata aux épinards, l'effiloché de porc, galette de veau à l'érable et Whisky

Mousse à l'érable farci au sucre mou et beignet au coulis d'érable

Tire d'érable sur neige

50\$ par personnes taxes et pourboire en sus

Bon appétit et bon bec sucré !!