



Menu table d'hôte Septembre 2022

Sur réservation seulement
Ouvert du jeudi au samedi soir, heure d'arrivée 18 h début du repas 18h30
Présélection des plats requise*48 heures avant votre soirée

Mode de paiement Virement bancaire ou argent comptant
Facturation au nombre confirmé de convives

* Aviser en cas d'allergie *

Mise en bouche

Étagée de tomatillo, fromage Gouda et crème sure au basilic pourpre

Entrée froide

Tortilla de kale à l'effiloché de poulet de grain à la Dijonnaise

Inspiration de saison

Velouté à la cueillette du moment

Plat principal

Noisettes de porc sur purée de chou vert au paprika fumé

ou

Escalope de veau en croûte de graines de citrouille et caramel d'épices

ou

Le Chef se dévoile (trio de viandes du domaine)

Dessert

Mousse de chocolat au lait, flan de canneberge et coulis de pistache

Un seul prix 72\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin