



Menu table d'hôte Mars 2023

Sur réservation seulement
Ouvret du jeudi au samedi soir, la porte ouvre à 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
Boudin fait maison sur compote d'oignon à la crème
Ou
Salade de couscous jardinière et aiguillette de canard fumé

Entrée froide
Rillettes de veau sur petit pain à la lime et confit de betterave

Potage
Velouté du Domaine au basilic Thaï

Plat principal
Mitonnée de chevreau et porc, bacon maison et topinambours
ou
Poulet farci au prosciutto d'agneau et au coureur des bois
ou
Le Chef se dévoile (trio de viandes du domaine à l'inspiration du moment)

Dessert
Étagé de citron, pistache et pépites d'érable sur biscuit Graham et coulis de griotte

Un seul prix 75\$ par personne
Taxes et pourboire en sus
Apporter votre vin