



Menu table d'hôte Juin 2023

Sur réservation seulement
Ouvert 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
Pétoncle fumé minute, lardon de canard au soja et coulis de homard

Entrée froide
Rillettes de veau, carotte confite à l'anis étoilé, espuma au romarin et cumin

Potage
Inspiration du moment

Plat principal
Wellington de porc revisité, glace de viande au poivre vert rôti
ou
Cuisse de lapin farci et aiguillettes de poulet de grains sur carpaccio tomate à l'aneth et parmesan
ou
Le Chef se dévoile (trio de viandes du domaine à l'inspiration du moment)

Dessert
Blondie, mousse aux cerises et glace à la pistache

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