



Menu table d'hôte Septembre 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

Étagée de tomatillo, fromage Gouda, basilic pourpre et l'huile de caméline

Entrée froide

Terrine du Domaine et tartare de veau aux pommes et marjolaine fraîche

Potage

Inspiration du moment

Plat principal

Suprême de poulet grains farci à l'agneau sur poêlée de bette à carde
ou

Noisettes de porc croustillant aux sésames et parfum de rhubarbe
ou

Le Chef se dévoile (trio de viandes du domaine à l'inspiration du moment)

Dessert

Gâteau mi-cuit, cup choco coulis d'amandes et glace à la pistache

Un seul prix 75\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin