



Menu table d'hôte Novembre et décembre 2023

Sur réservation seulement
Ouvert vendredi et 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 sur application ou argent comptant
Facturation au nombre confirmé de convives

* Aviser en cas d'allergie *

Mise en bouche

Prosciutto d'agneau maison et compote de pêche, pignons de pin et câpres rôties

Entrée froide

Terrine de veau, porc, chevreau et canard aux pruneaux et confit de citron aux canneberges

Inspiration de saison

Velouté du Domaine

Plat principal

Escalope de veau panée et parmesan, crème de vin blanc au Dijon

ou

Noisettes de porc, chevauchées de pétoncles poêlés et coulis de tomates épicé

ou

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

Dessert

Flan de groseille, crumble aux pommes et coulis d'érable

Un seul prix 75\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin