



Menu table d'hôte mars 2024

Sur réservation seulement
Ouvert les vendredis et samedis 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
Tataki de thon aux épices et feta rôti aux herbes

Entrée froide
Étagé d'avocat, crème sure, salsa de maïs, camard fumé et coulis de mangue

Potage
Velouté du Domaine

Plat principal
Suprême de poulet de grain farci aux épinards et champignons
ou
Escalope de veau pané aux lentilles noires, compote de tomate à l'orange
ou
Le Chef se dévoile (trio de viandes du domaine à l'inspiration du moment)

Dessert
Mousse fromage à la pistache, coque de macaron caramélisé et mi-cuit au chocolat noir

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