



Menu table d'hôte Mai et Juin 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

Rillettes de veau, salade de lentilles noires au miel du Domaine

Entrée chaude

Chausson de chevreau à la duxelles de champignons et sauce crème à la moutarde ancienne

Potage

Velouté du Domaine

Plat principal

Aiguillettes de canard aux épices fumées et jus de thym et vin rouge

ou

Noisettes de porc, galette de parmesan et concassés de tomates à l'orange

ou

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

Dessert

Mi-cuit au chocolat blanc au basilic, glace amandes et noix de pin rôties

Un seul prix 75\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin