



Menu table d'hôte juillet 2024

Sur réservation seulement
Ouvert les jeudis, 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

Boudin noir, bacon croustillant et coulis de tomate à l'orange

Entrée froide

Terrine de carotte, asperges au canard confit et bouillon de canard crémé

Verdurette

Des jardins du Domaine et basilic pourpre

Plat principal

Escalope de poulet pané aux herbes et beurre composé à la fleur d'ail

ou

Duo d'agneau rôti et braisé au vin rouge, romarin et oignon rouge confit au miel

ou

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

Dessert

Gâteau crémeux aux fraises, coulis de fraises et sorbet aux fraises et Rhum

Un seul prix 75\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin