



Menu table d'hôte Septembre 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

Ceviche de pétoncle sur aubergine casper rôtie

Entrée froide

Verdurette croquante du jardins, canard confit et huile de caméline à la framboise

Potage

Soupe du moment et carottes sautées au piment Bastan et Whisky

Plat principal

Suprême de poulet farci au veau et épices Jamaïcaines, sauce à l'oignon rôti

ou

Rôti et effiloché d'agneau à la crème de fleur d'ail

ou

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

Dessert

Pomme en croûte au caramel salé et mousse de fromage aux canneberges

Un seul prix 75\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin



DOMAINE DE
L'Oie Toquée
