



Menu table d'hôte

Octobre 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

Cigare au chou de chevreau, tomate et romarin frais

Entrée tiède

Pizza de pâtisson, tataki de canard et fleurette de chou-fleur mauve, crème de topinambour

Potage

Velouté de maïs, lait de coco et coulis au piment Hungarian

Plat principal

Mijoté de veau et son médaillon aux parfums des sous-bois

ou

Feuilleté de poulet et porc sur poêlée kale au miel du Domaine

ou

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

Dessert

Croustade à la rhubarbe et fraise, flan aux bleuets et coulis de melon jaune

Un seul prix 75\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin