



Menu table d'hôte Décembre 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, scone aux raisins secs et compote de pomme aux sésames rôtis

Entrée froide

Tartare de saumon sur betterave marinée, prosciutto de chevreau et fromage à la crème aux câpres

Potage

Velouté à l'inspiration du moment

Plat principal

Étagé de gratin Dauphinois et agneau, effiloché de lapin, copeaux de Pecorino et crème de poireaux

ou

Suprême de canard, céleri-rave et chou de Savoie braisés au beurre de curcuma et coulis de canneberges

ou

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

Dessert

Crème brûlée, gâteau à la courge aux épices et flan aux fraises

Un seul prix 75\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin