



Menu table d'hôte Février 2025

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

Étagé de pomme de terre bleue, feta, roquette à l'huile de framboise



Entrée froide

Ceviche de pétoncle au basilic frais et gravlax de saumon à l'ananas fumé minute

Potage

Velouté à l'inspiration du moment

Plat principal

Chausson de chevreau aux poivrons rôtis et crème de foie gras

ou

Duo de noisettes de porc rôties et bonbon de poulet panné à l'érable et romarin

ou

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

Dessert

Cannoli au chocolat et sésames, mousse citron et flan aux fruits



Un seul prix 85\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin