



Menu table d'hôte

Mars 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

Tartare de saumon aux câpres rôties et mayo aux clémentines

Entrée froide

Terrine du Domaine et confit de canneberges, pommes et oignon rouge

Potage

Velouté du Domaine

Plat principal

Gigot d'agneau rôti, chutney de radis et mangues

ou

Aiguillettes et baluchon de canard, poêlée de champignons à l'oignon vert

ou

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

Dessert

Tarte au flan d'érable, coque de macaron au chocolat et crème glacée à la pistache

Un seul prix 85\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin