



Menu table d'hôte

Avril 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

Ris de veau rôti aux herbes et coulis de topinambour

Entrée froide

Mousse de morue aux champignons et prosciutto d'agneau maison au poivre vert

Potage

Velouté du Domaine

Plat principal

Escalope de veau en croûte de panet et crème de pesto

ou

Mignon de porc et pintade sur purée de chou rouge

ou

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

Dessert

Mi-cuit au chocolat noir, chocolat farci au beurre d'érable, granité au rhum, érable et banane

Un seul prix 85\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin