



Menu table d'hôte

Mai 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

Flan de carotte à la Jamaïcaine, coulis d'asperge et canard fumé

Entrée froide

Tataki de thon, lime, poivre noir à la niçoise

Potage

Velouté du Domaine

Plat principal

Noisettes de porc en croûte de noix et caramel d'épices

ou

Poulet de grain farci à l'agneau et poivron rôti

ou

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

Dessert

Crème caramel, cerises macérées sur cake au citron et pavot

Un seul prix 85\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin