



---

## Menu table d'hôte

Jun 2025

Sur réservation seulement

Ouvert les jeudis, 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, feta, roquette et gravlax de saumon à l'origan

### Entrée froide

Tartare de canard sur betterave rouge, œuf d'Oie à la ciboulette

### Potage

Velouté du Domaine

### Plat principal

Cuisse de lapin en robe de bacon, farci au veau et champignons

ou

Filet de porc aux pommes, épinard et crème de fromage de Jac le Chevrier

ou

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

### Dessert

Charlotte aux petits fruits et vanille, sorbet au concombre et menthe fraîche

Un seul prix 85\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin