



Menu table d'hôte

Juillet 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

Tataki d'agneau sur galette de pois chiche et radis marinés

Entrée froide

Mousseline de poulet de grain à l'échalote, compote de clémentine et salade de légumes racines

Potage

Velouté du Domaine

Plat principal

Aiguillettes de canard, galette de pomme de terre au canard fumé et origan

ou

Escalope de veau aux herbes, crevettes et beurre citron à la fleur d'ail

ou

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

Dessert

Pouding chocolat aux fraises, sorbet aux fraises et Rhum

Un seul prix 85\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin