



## Menu table d'hôte Septembre 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

Salade de chou rouge et poulet de grain marinée à la fleur d'ail

### Entrée tiède

Pizza de pâtisson, compote de tomate et poivron doux, confit de canard et feta rôti

### Potage

Velouté de fenouil, crème montée à la Dijon et dentelle de parmesan

### Plat principal

Escalope de veau et son foie sur lentilles noires aux pommes et bacon

ou

Chausson de pintade sur tombée de poireau et épices fumés aux bois de pommier

ou

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

### Dessert

Crème de fromage aux framboise, marmelade de clémentine à la vanille et sorbet aux bleuets

Un seul prix 85\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin