



Menu table d'hôte

Décembre 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

Rémoulade et salade de carotte à la dijonnaise, ceviche de pétoncle au pesto

Entrée froide

Terrine de canard et poulet grains aux canneberges et prunes, mayo au ketchup sucré de tomatillo

Potage

Velouté à l'inspiration du moment

Plat principal

Chausson et steak d'agneau, menthe et poivre vert

ou

Piccata de porc rôtie au miel et épices Jerk sur purée de topinambour

ou

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

Dessert

Gâteau à la courge blanche, crémage au beurre de foie gras, petit pot de chocolat et coulis à l'érable

Un seul prix 85\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin