



Menu table d'hôte

Février 2026

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

Tataki de thon aux épices Jerk et scone au bacon

Entrée chaude

Arancini au canard confit, pleurote noire sur coulis d'avocat et prosciutto séché

Potage

Crème de courge d'hiver, noix de pin rôtie et fleurs séchées du jardin

Plat principal

Blanquette de veau à l'ancienne et crevettes aux herbes

ou

Escalope d'agneau et cuisse de lapin rôti sur compote de tomates à la lime

ou

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

Dessert

Tartelette à la pistache, mousse au chocolat et glace au citron

Un seul prix 92\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin