



Menu table d'hôte

Mars 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

Pétoncle croustillant sur purée de butternut et coulis d'argousier

Entrée froide

Terrine de veau, mangue et pistache, marmelade de clémentine à la vanille fraîche

Potage

À l'inspiration du moment

Plat principal

Noisettes de porc sur galette de fèves au lard et bacon rôti à l'érable

ou

Mijoté de chevreau et escalope de canard avec tombé de poire, poireau et curcuma

ou

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

Dessert

Tarte au flan d'érable et bonbon de foie gras, coulis de chocolat noir et sorbet framboise et rhum

Un seul prix 92\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin