



Menu table d'hôte

Mai 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

Saumon gravlax et coulis à la bisque de homard

Entrée froide

Cromesquis d'agneau sur galette de ratatouille et salsa de tomatillo verte

Potage

À l'inspiration du moment

Plat principal

Médailon de veau sur purée de céleri-rave au cumin et jus de romarin

ou

Gigot de chevreau et médaillon de poulet farci au canneberges et caramel d'épices

ou

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

Dessert

Gâteau au fromage et noix caramélisées, truffe chocolat noir et coulis de framboises

Un seul prix 92\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin