



Menu table d'hôte

Juillet 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

Ceviche de pétoncle à l'aneth et rhubarbe marinée

Entrée froide

Ballotine d'agneau à la menthe et fraises macérées au poivre vert

Salade

Carotte, épinard, pomme et feta frais et rôti à la vinaigrette Italienne

Plat principal

Pavé ce saumon au fenouil braisé au beurre et crème de fleur d'ail

ou

Noisette de chevreau et escalope de poulet de grain sur ratatouille

ou

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

Dessert

Mi-cuit au chocolat noir, cake croustillant à la mélisse, nuage au fraise et coulis d'érable

Un seul prix 92\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin