



---

## Menu table d'hôte

Août 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

Étagée de tomatillo, canard confit et radis melon marinés

### Entrée chaude

Pizza de pâtisson coulis de tomate au chevreau et huile de basilic pourpre

### Potage

Soupe froide de fenouil, pomme et pignon de pin

### Plat principal

Cuisse de poulet farci à l'agneau, olives et poireau rôti

ou

Pavé de morue sur chou braisé et beurre rouge au foie gras

ou

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

### Dessert

Crèmeux au fromage aux bleuets, glace aux bleuets et croustillant de sésames au miel

Un seul prix 92\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin