



Menu table d'hôte Août 2026

Sur réservation seulement

Ouvert les jeudis, 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