



Menu table d'hôte Septembre 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

Tartare de saumon au basilic, câpres rôties et tortilla séché

Entrée froide

Tartelette de tomates, feta et poireaux marinées à la sauge fraîche sur verdurette au balsamique

Potage

Duo de crème de pâtisson et tombée de carotte au Garam masala

Plat principal

Rôti de gigot d'agneau sur purée de pomme de terre et menthe fraîche

ou

Filet de porc sur chou confit à l'huile d'olive et beurre rouge au foie gras

ou

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

Dessert

Génoise aux épices, pommes caramélisées au miel, mousse chocolat blanc et gelée de pomme

Un seul prix 92\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin