



Menu table d'hôte

Octobre 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

Salsa de tomatillo en étagée de jambon et tortilla séché à la coriandre

Entrée froide

Terrine de canard et agneau, marmelade de carotte et fleur de fenouil

Potage

Crème de tomates séchées à l'origan frais

Plat principal

Cuisse de pintade confite et rôtie sur courge spaghetti à la Jerk

ou

Escalope d'agneau pané au parmesan et beurre lime au basilic

ou

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

Dessert

Gâteau moelleux au chocolat noir, crème anglaise à la pomme et sorbet au pomme et érable

Un seul prix 92\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin