DOMAINE DE
L'Oie Toquée

Menu table d'hôte
Décembre 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
Verdurette de brocoli, canneberges et prosciutto d'agneau maison

Entrée chaude
Feuilleté de ris de veau aux clémentines confites et champignons rôtis

Potage
Velouté de chou rouge et noisettes caramélisées

Plat principal
Médaillons de porc à la Teriyaki sur poireau braisé et sauce au pomme
ou
Suprême de poulet farci aux épinards, poivron et oignon rouge à l'Italienne
ou
Le Chef se dévoile (trio de viandes du domaine à l'inspiration du moment)

Dessert
Flan aux fruits, truffe chocolat noir, glace à la noix de coco et coulis de fraises au rhum

Un seul prix 92$ par personne
Taxes et pourboire en sus
Apporter votre vin