



---

## Menu table d'hôte pour apporter Août 2025

Les vendredis et samedis soir

Mode de paiement Virement bancaire ou argent comptant

\* Aviser en cas d'allergie \*

### Mise en bouche

Étagé de tomatillo, œuf cuit dur à l'huile de fenouil, prosciutto d'agneau, et compote de rhubarbe

### Entrée froide

Terrine de canard au porto, fraises et coulis de miel à la mélisse

### Potage

Soupe froide du Domaine

### Plat principal

Suprême de pintade farcie au veau et bleuet, cuisse confite à l'érable et ail au beurre  
ou

Gigot d'agneau et noisette de porc à la Dijon et romarin frais

### Dessert

Pouding aux fraises et mousse coco aux sésames

Un seul prix 90\$ par personne (2 personnes minimum par boîte)

Un choix de plat principal par boîte

Taxes en sus