



---

## Menu table d'hôte

Août 2024

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

Gravlax de saumon sur fenouil mariné à la lime et compote de clémentine

### Entrée froide

Carpaccio de tomates au basilic Thaï et croustillant de fromage tiède

### Potage

Soupe froide du moment à la crème sure et poireaux rôtis

### Plat principal

Galette de chou-fleur et chevreau aux noix caramélisées au cumin et mélisse

ou

Escalope de poulet pané d'inspiration Italienne

ou

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

### Dessert

Tarte citron, meringue aux bleuets et son sorbet

Un seul prix 75\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin



DOMAINE DE  
**L'Oie Toquée**

---