



## Menu table d'hôte

Août 2025

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

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 bleuets, cuisse confite à l'érable et ail au beurre

ou

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

ou

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

### Dessert

Pouding aux fraises et mousse coco aux sésames

Un seul prix 85\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin