



Menu table d'hôte

Octobre 2025

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

Étagé parmentier au veau et coulis de topinambours

Entrée froide

Carpaccio de tomate verte à l'huile de miel, fenouil mariné et canard fumé, Gouda au cumin

Potage

Crème de chou rouge, citrouille blanche et pignons de pin rôtis

Plat principal

Duo de chevreau, mitonnée et chou farci

ou

Poulet de grain au kale et salsa verte aux tomatillos

ou

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

Dessert

Phyllo de pommes à l'estragon, boule de chocolat farci et sorbet à la tomate cerise

Un seul prix 85\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin