

Menu 5 services

* Premier service (choix du chef)

- Amuse bouche

* Deuxième service (un choix)

- ___ Ravioli au canard confit, sauce crème citronnée
- ___ Parmentier de canard confit, boudin, poire pochée au vin épicé, gratiné au Brebichon
- ___ Assiette de charcuteries maison, chutney, gelée de vin
- ___ Feuilleté de chèvre chaud et champignons

* Troisième service (un choix)

- ___ Crème de tomates fraîches, basilique et vin blanc
- ___ Potage de rabioles et pommes à l'érable
- ___ Crème de poireaux et chou-fleur au fromage de brebis frais

* Quatrième service (un choix)

- ___ Carré de porcelet, sauce au vin, moutarde et raisins (+ 3,00\$)
- ___ Mijoté de porcelet au romarin, poire et citron
- ___ Carré d'agneau en croûte de noix, pacanes et miel (+ 3,00\$)
- ___ Gigot d'agneau farci aux prunes, ail et figues, sauce à la cuvée De l'Orme
- ___ Jarret d'agneau confit au balsamique, érable et anis, servi dans son caramel

___ Suprême de canard aux framboises, sauce noisettes (+ 3,00\$)

___ Suprême de canard au confit d'oignons et curcuma (+ 3,00\$)

___ Cuisse de lapin braisée, sauce au vin, prune et raifort

___ Cuisse de lapin laquée à l'érable

* Cinquième service (un choix)

___ Crème brûlée au chocolat noir

___ Crème brûlée au chocolat blanc

___ Feuilleté aux pommes et fromage, servi avec un caramel à la fleur de sel et une glace maison (+ 2,00\$)

___ Crème caramel au café, coiffée d'amandes torréfiées

* Inclus également

- Thé / café
- Une demi-bouteille de vin par personne

Prix : 50,00 \$ / personne

Taxes et service non inclus.

Veillez prendre note que nos menus proviennent en majorité de nos élevages et de nos cultures et que nos menus et nos prix peuvent changer en tout temps en fonction de la disponibilité de nos produits.

Avant de réserver veuillez consulter nos conditions et modalités de réservation.

Menu 7 services

* Premier service (choix du chef)

- Amuse bouche

* Deuxième service (un choix)

- ___ Ravioli au canard confit, sauce crème citronnée
- ___ Parmentier de canard confit, boudin, poire pochée au vin épicié, gratiné au Brebichon
- ___ Assiette de charcuteries maison, chutney, gelée de vin
- ___ Feuilleté de chèvre chaud et champignons

* Troisième service (un choix)

- ___ Crème de tomates fraîches, basilique et vin blanc
- ___ Potage de rabioles et pommes à l'érable
- ___ Crème de poireaux et chou-fleur au fromage de brebis frais

* Quatrième service

- Sorbet maison aromatisé à la cuvée Alexandrine

* Cinquième service (un choix)

- ___ Carré de porcelet, sauce au vin, moutarde et raisins
- ___ Mijoté de porcelet au romarin, poire et citron
- ___ Carré d'agneau en croûte de noix, pacanes et miel
- ___ Gigot d'agneau farci aux prunes, ail et figues, sauce à la cuvée De l'Orme
- ___ Jarret d'agneau confit au balsamique, érable et anis, servi dans son caramel

___ Suprême de canard aux framboises, sauce noisettes

___ Suprême de canard au confit d'oignons et curcuma

___ Cuisse de lapin braisée, sauce au vin, prune et raifort

___ Cuisse de lapin laquée à l'érable

* Sixième service (un choix)

___ Salade du moment

___ Assiette de fromages artisanaux (+ 7,00 \$)

* Septième service (un choix)

___ Crème brûlée au chocolat noir

___ Crème brûlée au chocolat blanc

___ Feuilleté aux pommes et fromage, servi avec un caramel à la fleur de sel et une glace maison

___ Crème caramel au café, coiffée d'amandes torréfiées

* Inclus également

- Thé / café
- Une demi-bouteille de vin par personne

Prix : 58,00 \$ / personne

Taxes et service non inclus.

Veillez prendre note que nos menus proviennent en majorité de nos élevages et de nos cultures et que nos menus et nos prix peuvent changer en tout temps en fonction de la disponibilité de nos produits.

Avant de réserver veuillez consulter nos conditions et modalités de réservation.