

NOTRE BRUNCH DE PÂQUES
DIMANCHE 12 AVRIL 2020.
OUR EASTER BRUNCH
SUNDAY, APRIL 12TH, 2020

Menu en 7 services à 90\$
*Début de service à 11h30 et jusqu'à 13h30.
7-course menu at \$ 90
** Brunch : from 11h30 to 1h30 PM.*

La corbeille gourmande du boulanger, confitures et beurre maison.
The gourmet baker's basket, fruit jams and homemade butter.

Les tartinades à savourer et à partager.
Spreads to enjoy and share.

L'irrésistible cappuccino de homard à la truffe.
The irresistible lobster cappuccino with truffle.

L'œuf de cane poché, jus de viande et poêlée de champignons.
Crème de bulbe de céleri et salade frisée au foie gras fraîchement râpé.
Poached duck egg, gravy and Pan-cooked mushrooms.
Cream of celery bulb and curly salad with freshly grated foie gras.

La queue de homard sauvage cuite sur sa carapace, au grill et au charbon.
Gremolata de basilic et citron confit.
The wild lobster tail cooked on its shell, grilled and charcoal.
Gremolata with basil and candied lemon.

Le tronçon de filet mignon de bœuf Prime Angus de l'Alberta.
Mille et une feuille de pomme de terre confite.
Alberta Prime Angus Beef fillet mignon.
One thousands & one sheets of confit patatos.

Éclat de citron, mousseline et meringue.
Lemon, mousseline and meringue.

Les gourmandises de Pâques de nos pâtisseries.
The Easter treats of our pastry chefs

* Un menu végétarien et sans gluten sera également offert en alternative,
n'hésitez pas à nous l'indiquer au moment de la réservation.
** A vegan and gluten free menu will also be offered as an alternative.*
Do not hesitate to let us know at the time of booking.