

Menu Fête des Mères

Yogourt infusé à la menthe fraîche, crumble d'avoine et compote de pommes

Mise en bouche

Ceviche de grenadier, citron et coriandre

Profiterole à la mousse de gibier

Salade de betteraves et mandarines

Assiette au choix

2 œufs pochés, porc fumé maison, asperges et sauce hollandaise sur *pain brioché* de la **Boulangerie Blouin**. Accompagnement de *pommes de terre Raphaëlle* de la **Ferme Valupierre**

« Grilled Cheese » au *pain de ménage* de la **Boulangerie Blouin**, *fromage de chèvre* de la **Ferme Audet** et bœuf braisé 24h. Accompagnement de *pommes de terre Raphaëlle* de la **Ferme Valupierre** et asperges

Assiette classique : 2 œufs pochés ou brouillés, bacon, saucisses et *pommes de terre Raphaëlle* de la **Ferme Valupierre**

Dessert

Tartelette à la limette et chantilly à la noix de coco de **Georges-Henri Pâtisserie Fine Orléanaise**
Café, thé ou infusion

26.95\$ adulte - 12.95\$ enfant