



Fête des Mères

Ce menu a été conçu par notre Chef Nicolas Bélanger

DUO

Humus de poivrons grillés et légumes

Crotin de chèvre chaud de la Ferme Audet, garniture aux canneberges, érable, amaretto Avril et croquant d'amandes grillées

PLATS PRINCIPAUX

Œufs bénédicte, truite fumée maison, fromage à la crème à l'estragon 55\$

Steak n'Egg : bavette de bison marinée, chimichurri, œuf au plat, pommes de terre et salade de fruits maison 60\$

Gaufre au sarrasin, poires rôties et sirop d'érable aromatisé à la lavande 45\$

Salade tiède de canard confit de la Ferme Orléans, gastrique de gadelles de la Vinaigrerie du Capitaine, pacanes caramélisées et petits fruits 55\$

DESSERT

Verrine de mousse aux fraises et basilic

