

Brunch fête des mères

**Viennoiseries, rillettes de saumon, confitures et
tartnade de porc et d'agneau**

Entrées

**Œuf poché sur toast à l'avocat et saumon fumé
ou
Croustillant de canard aux champignons sauvages**

Plats

**Morue en croûte d'olives, demie-glace à la citronnelle
ou**

**Linguine au homard et basilic
ou**

**Longe de veau, vierge aux fines herbes et jus de veau
ou**

Un grill cheese qui prend des airs de pizza marguarita!

Dessert

Jardinière de fruits et sorbet à la mangue

Thé, café, infusion

Enfant 12 ans et moins : 15\$

34\$