



ÉCHAUDÉ

FÊTE DES MÈRES

7-8 mai

MISE EN BOUCHE

Saumon mariné barbecue, brouillade d'oeufs, asperges vertes

ENTRÉE FROIDE

Salade de magret de canard, têtes de violon, mini King

ou

Saisi de thon rouge, rouleau de crevettes et légumes

POTAGE

Crème de chou-fleur, pomme verte, tournesol et estragon

PLAT PRINCIPAL

Gratin de homard, gnocchi au fenouil

ou

Navarin de veau et ris aux champignons

DESSERT

Cake à la noix de coco et rhubarbe, mousse chocolat blanc et mélilot,
fraises

85 \$

pour deux personnes

