

## Brunch de Pâques Easter Brunch

Dimanche 12 Avril – Sunday, April 12<sup>th</sup>

100\$ par personne avant taxes et services  
100\$ per person before taxes and services



Beignes de Crabe des Neiges, Purée de Petit-Pois au Wasabi  
*Snow Crab fried Beignes, Sweet Peas and Wasabi Puree*

Charlotte d'Asperges Vertes « Mimosa »  
*Mimosa Style Green Asparagus Charlotte*

Terrine de Lapin et Foie Gras, Gelée de Riesling  
*Foie gras and Rabbit Terrine, Riesling Gelee*

Tartelette aux Morilles, Moelle et Noisette  
*Morel Mushrooms Tartlet, Veal Marrow and Hazelnut*



Gigot d'Agneau de Kamouraska Rôti au Romarin, Légumes Printaniers  
et Jus aux Olives  
*Roasted Kamouraska Lamb leg with Rosemary, Spring Vegetables, Olives sauce*

OU – OR

Saumon King cuit en Croûte de Pâte Feuilletée, Beurre Blanc au Pastis  
et Sucrine  
*Puff pastry crusted King Salmon, Pastis Beurre Blanc, Gem lettuce*

OU – OR

Oeufs Bénédictines aux Homard, Brioche et Vin Jaune  
*Lobster and Vin Jaune Eggs Benedict*



Desserts à Partager et Coco de Pâques  
*Desserts to Share and Easter Chocolate*