

MAISON  BOULUD
RITZ-CARLTON MONTRÉAL

Brunch de Pâques - Dimanche 21 Avril
Easter Brunch - Sunday April 21st

Trois Services | 100
Three Courses

ENTRÉES À PARTAGER - STARTERS TO SHARE

Soupe Glacée de Petit Pois et Menthe Poivrée
Cold Pea and Peppermint Soup

Œufs Mimosa aux Asperges et Caviar d'Esturgeon
Asparagus Mimosa Eggs and Sturgeon Caviar

Carpaccio de Bar Rayé, Agrumes, Gourganes, Artichauts
Striped Bass Carpaccio, Citrus, Fava Beans, Artichokes

« Tonno di Coniglio », Terrine de Lapin Confit à l'Huile d'Olive Extra
Vierge, Jardinière de Légumes Aigre-Doux, Pain Grillé
Extra Virgin Oil Confit Rabbit Terrine, Pickled Vegetables, Grilled Bread

Salade de Fenouil, Olives, Piment, Orange Sanguine
Fennel Salad, Olives, Chilli Pepper, Blood Orange

PLAT - MAIN COURSE

Bénédictines au Crabe des Neiges, Brioche,
Sauce Hollandaise au Citron
Snow Crab Eggs Benedict, Brioche, Lemon Hollandaise Sauce

OU - OR

Ravioli aux Herbes et Ricotta Fumée
Smoked Ricotta and Herbs Ravioli

OU - OR

Gigot d'Agneau de Kamouraska Rôti à la Sarriette, Légumes Printaniers
Roasted Kamouraska Lamb Leg, Savory, Spring Vegetables

OU - OR

Saumon en Croûte, Épinard, Sauce au Vermouth
Crusted Salmon, Spinach, Vermouth Sauce



DESSERTS À PARTAGER - DESSERTS TO SHARE

Œufs de Pâques
Easter Eggs

Gourmandises à Partager
Delicacies to Share