



Menu de la Fête des Mères

3-SERVICE À ASSEMBLER À LA MAISON

Mother's Day Menu

3-COURSE TO ASSEMBLE AT HOME

220\$
pour 2 | for 2
425 \$
pour 4 | for 4

DISPONIBLE LES 7, 8 ET 9 MAI 2021 DE 12H À 16H | AVAILABLE MAY 7, 8 AND 9 FROM 12 TO 4 PM
RÉSERVATION 4 JOURS À L'AVANCE | RESERVATION 4 DAYS IN ADVANCE
514-842-4224 | CLEMENTINE.ROTROU@RITZMONTREAL.COM

Entrées à partager

Duo d'asperges vertes et blanches, sauce gribiche, croûtons aux graines

&

Saumon fumé maison, crème au raifort, citron vert

&

Terrine de foie gras, rhubarbe pochée, condiment à la fraise & basilic, Benoîtton à la pistache

&

Soupe glacée de carottes et gingembre au lait de coco, crevettes nordiques, huile à la coriandre

2^e service

Saumon de Nouvelle Ecosse mi-cuit, salade de quinoa, crème sure aux herbes, huile à l'estragon

&/ou

Suprême de poulet de la ferme *Roses des Vents*, morilles braisées au vin jaune, légumes printaniers

3^e service

Mousse yogourt, coeur hibiscus & rhubarbe, granola



**MENU VÉGÉTARIEN
CLIQUEZ ICI**

Ajoutez une
Côte de bœuf 30 oz
avec sauce
Bordelaise

\$95

INFORMATION ET RÉSERVATION

514-842-4224 | CLEMENTINE.ROTROU@RITZMONTREAL.COM



**VEGETARIAN MENU
CLICK HERE**

Starters to share

Duo of green and white asparagus, gribiche sauce,
seed croutons

&

Homemade smoked salmon, horseradish cream, lime

&

Foie gras terrine, poached rhubarb, strawberry & basil
condiment, pistachio Benoîtton

&

Carrot and ginger cold soup with coconut milk, nordic
shrimps, coriander oil

2nd service

Half-cooked Nova Scotia salmon, quinoa salad, herbal
sour cream, tarragon oil

&/or

Chicken supreme from Roses des Vents farm,
braised morels in yellow wine, spring vegetables

3rd service

Yogurt mousse, hibiscus & rhubarb, granola

Add a
30 oz Prime Rib
with Bordelaise
sauce
\$95