



BUFFET GASTRONOMIQUE

(à volonté)

FÊTE DES MÈRES

Station froide

Bouchées de foie gras mi-cuit maison et gelée d'érable au poivre long, brioche rôtie

Planches de charcuterie maison

*Verrines de tartare de thon au gingembre et yuzu /
tartare de saumon à la mangue épicée et avocat*

Huîtres fraîches sur glace, condiments maison

Crevettes de l'Argentine, sauce grelette à l'estragon

*Plateau d'antipasto : cappuccino d'homard et piment d'Espelette, pissaladière d'olives,
confit d'oignons, raclette, légumes grillés, brochette prosciutto et figues, mozzarella
bufflone de la ferme Maciocia et tomates marinées*

Asperges vinaigrette aux agrumes et basilic

Station chaude

Carré d'agneau à la croûte d'herbes fraîches, jus court à la sarriette et porcinis

Station de risotto au homard et épinards cuisiné devant vous

Gratin de pommes de terre, champignons rôtis en persillade à la crème et madère

Station dessert

Pâtisseries maison et mignardises



49,95\$ adulte – 19,95 enfant 5 à 12 ans - Prix avant taxes et service