



***Brunch Fête des Mères***  
***Le dimanche, 13 mai 2012***

***Service à l'assiette***  
***Début du service 11h30***



*Cocktail tropical et nuage aux fraises*



*Dumpling d'agneau et son bouillon parfum de chanterelles*



*Omelette de canard fumé et pignons de pin, sur noisette de veau au jus de betterave  
julienne de légumes au pesto*



*Poire pochée au vin cassis et brie tiède à la compote de groseilles*



*Tarte crémeuse à la vanille fraîche et truffe noire au Chambord*

*35\$ par personne*  
*taxes et pourboire en sus*

*\*Mode de paiement chèque ou argent comptant*  
*Facturation au nombre de convives confirmés*