

Bienvenue Chez l'Épicier

Brunch de la fête des mères Mother's Day brunch

Velouté de pois verts du printemps, pétales d'oignons doux, menthe fraîche
Velouté of spring green peas, sweet onion petals, fresh mint

Salade d'asperges, œuf poché, écume de truffe, purée d'estragon
Asparagus salad, poached egg, truffle foam, tarragon puree

ou

Ceviche de pétoncles, pamplemousse, vinaigrette au yuzu
Scallop ceviche, grapefruit, yuzu vinaigrette

Bar rayé saisi, daube de légumes du printemps aux crevettes de roche, bouillon anisé
Pan seared Striped Bass, stewed spring vegetables and rock shrimps, anise broth

ou

Pappardelles maison, chanterelles à pied jaunes, huile de citron, choux de Bruxelles et noisettes grillées
Homemade pappardelle, yellow foot chanterelles, lemon oil, Brussels sprouts, roasted hazelnuts

ou

Filet de bœuf en cuisson lente, espuma de pomme de terre à la ciboulette, carottes glacées comme les faisait ma mère
Slow cooked beef fillet, potato espuma with chives, my mother's glazed carrots

Étude sur le rouge
Study on red

Café régulier ou thé
Regular coffee or tea

40\$ par personne, taxes et service en sus
\$40 per person, taxes and service not included