

# CHOUX GRAS

## BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

DIMANCHE 12 MAI 2019



### BUFFET À VOLONTÉ



#### MIMOSA

(1 par personne)



### PLATEAU D'HUÎTRES

(4 par personne)

Huître farcie de sauce béarnaise et chair de homard

Huître Chebooktoosk et son granité de gin Km12

Huître « shiny sea » nature

Huître farcie d'une dijonnaise, crème montée et caviar



### CÔTE DE BŒUF

Légumes croquants de saison, gratin dauphinois,

sauce au madère et au poivre vert



### L'ÎLOT CHAMPÊTRE

Macarons aux framboises et mousseline à l'eau de rose

Paris-Brest à la crème mousseline pralinée aux épices boréales

Surprises sucrées



# CHOUX GRAS

## MOTHER'S DAY BRUNCH

SUNDAY, MAY 12, 2019



### FULL BUFFET



### MIMOSA

(1 per person)



### OYSTER TRAY

(4 per person)

Oyster stuffed with Béarnaise sauce and lobster meat

Chebooktoosk oyster and its gin Km12 granite

“Shiny sea” oyster

Oyster stuffed with Dijon sauce, cream and caviar



### RIB OF BEEF

Seasonal vegetables, Dauphinois gratin,

madeira sauce with green pepper



### DESSERT TABLE

Raspberry macarons and rose water mousseline

Paris-Brest with crème chiffon praline with boreal spices

Sweet surprises

