

BONNE FÊTE DES MÈRES

MOTHER'S DAY LUNCH & DINNER

AMUSE BOUCHE

velouté de parsnip et truffe (gf,df,vg)

baguette au beurre

ENTRÉE

select one

scallop crudo, pickled kohlrabi, blood orange vinaigrette, oyster émulsion, huile de cresson et ciboulette (shellfish)

canard et foie gras parfait, piquant rhubarb, relish aux oignons rouges, brioche

gnocchi au comté, céleri, sage et sauce vin chablis (v)

PLAT PRINCIPAL

select one

poulet rôti à la moutarde, riz pilaf

wagiu farm magret de canard, pommes dauphinoise, haricots verts, sauce au madère (gf)

salmon escalope with sorrel, petit plaisir "salmon et sorrel", new potatoes (gf)

PER TABLE

salade maison

DESSERT

select one

fondant au chocolat noir, fraise, glace à la sour crème (gf)

crème brûlée (gf)

crumble aux pommes, blackberries, almond et macadamia, crème anglaise au brandy

sorbet de chef (gf,df,vg)

Sunday 11 May 2025

Prix fixe lunch from 12 noon

Prix fixe dinner from 5pm

\$145 per person

Menu Enfant - \$55 children under 12

La Bastide

