



*artisans*

*Cuisine & Savoir-faire*

**Easter Sunday Celebration**

**Sunday April 20<sup>th</sup> 2025**

**11am to 4pm**

**\$99 Plus Tax & Gratuity**

**Credit Card Required for all Reservations**

## LE MENU DE PÂQUES

### L'AMUSE BOUCHE

**Les Œufs Brouillés en Mini Vole au Vent**

*Scrambled Eggs, Puff Pastry*

### LE MENU

**Le Potage de Pâques**

*Creamy Corn Chowder, Crispy Turkey Bacon, Corn Bread*

**Or**

**La Salade aux Asperges Vertes**

*Green Asparagus Salad, Egg Mimosa, Parmesan Cheese, Mousseline Sauce*

### LE DEUXIÈME PLAT

**La Crêpe au Blanc de Poulet, Champignons des Bois**

*Chicken & Forest Mushrooms Crêpes, Champagne Velouté*

### LE PLAT PRINCIPAL DE VOTRE CHOIX

**Le Gâteau d'Ecrevisses et son Œuf Poché**

*Crawfish Cake, Poached Egg, White Asparagus, Squid Ink Pasta, Saffron Sauce*

**Or**

**Le Filet de Bœuf Seared Filet Mignon, Maître'D Butter**

*Potato Sarladaise, Fried Broccolini, Truffle Demi Glace*

**Or**

**Le Homard Rossini**

*6oz Lobster Tail, Foie Gras Poêle*

*Parmesan Risotto, Purple Asparagus, Sauce Armoricaïne*

### LE DESSERT

**Les Beignets Artisans**

*House Made Beignets, Vanilla Ice Cream, Espresso Anglaise*