



Brunch de Pâques - Easter brunch

55\$ PAR PERSONNE - \$55 PER PERSON

OscO!
BRASSERIE 0 ACCENTS
DE PROVENCE

Soupe - Soup

Soupe de courge aux 4 épices avec foie gras
Squash soup with 4 spices and foie gras

Buffet

Guédilles aux crevettes nordiques, pains bretzels, pommes et caviar
Guedilles with northern shrimps, pretzel bread, apple and caviar

Tarte salée aux tomates cerises, chèvre et basilic
Salty tart with cherry tomatoes, goat cheese and basil

Laitue Boston, agrumes, artichauts et chips de légumes racines
Boston lettuce, citrus fruits, artichokes and roots vegetables chips

Escabèche de calmars et tobiko rouge
Calamari escabeche with red tobiko

Œuf mimosa au foie gras
Mimosa egg with foie gras

Salade panzanella en verrine avec pieuvre et shishito rôti
Panzanella salad in a verrine with octopus and roasted shishito

Charcuteries et pains de campagne
Charcuteries and country breads

Bar à salade
Salad bar

Terrine de foie gras au Beumes de Venise
Foie gras terrine with Beumes de Venise

Poêlée de légumes du marché
Pan-fried vegetables from the market

Côtes levées aux épices togarashi
Ribs with togarashi spices

Doré de mer, sauce galanga
Tilefish with galanga sauce

Macaroni au fromage façon OscO!
OscO!-style cheese macaroni

Parmentier de canard avec poire et foie gras
Duck parmentier with pears and foie gras

Station du Chef - Chef's station

Gigot d'agneau farci aux chanterelles, sauce à l'ail noir
Leg of lamb stuffed with chanterelles, black garlic sauce

Table des desserts - Sweet table

Chocolats, bonbons, brownies et guimauves
Chocolates, candies, brownies and marshmallows

Fondue au chocolat et brochettes de fruits frais
Chocolate fondue with fresh fruit skewers

Tarte au sucre
Sugar pie

Mini verrines de mousse à l'érable
Maple mousse verrines

Assortiment de mini pâtisseries
Assortment of mini pastries

Gâteau aux carottes, crème au beurre
Carrot cake with butter cream

Brioche de Pâques à la fleur d'oranger
Easter brioche with orange blossom