



# MENU

## *Brunch des Fêtes*

Salle à manger  
**Le mercredi 25 décembre 2024**  
**Le mercredi 1er janvier 2025**  
(Réservation requise)



### Marmite fumante

Potage du jour

### Buffet froid

Saumon fumé | Truite fumée  
Tataki de thon | Canard fumé | Terrines

Pennes à la chair de homard,  
maïs, asperges et poivrons rouges,  
vinaigrette à la moutarde de Meaux

Chou-fleur rôti, canneberges, roquette,  
graines de citrouille torréfiées et feta  
émietté, vinaigrette aux framboises

Bébés épinards aux petits fruits rouges,  
quartiers de Cortland et pacanes,  
vinaigrette au babeurre

### Fromagerie

Variété des fromages du Québec  
Raisins et croûtons

### Buffet chaud

Oeufs brouillés à la crème et ciboulette

Bacon | Saucisses

Crevettes à la fleur d'ail

Moules au pesto

Filet de mahi mahi poêlé,  
choux de Bruxelles et tomates,  
sauce florentine

Porc confit et champignons à l'ail noir bio,  
jus corsé au Porto

Légumes rôtis aux fines herbes

Pommes de terre rissolées

### Tranché en salle

Rôti de bœuf | Jambon | Poitrine de dinde

### Table sucrée

Fontaine de chocolat et fruits frais

Bouchées sucrées | Tarte au sucre

Autres créations de nos pâtisseries

Café, thé, infusion

49. par personne

26. 3 à 11 ans

Gratuit 0 à 2 ans

Service et taxes en sus