

BRUNCH

Fête des Mères

Le dimanche
11 mai 2025
(Achat de billet requis)

Marmite fumante

Potage du jour

Du fumoir

Saumon fumé à froid | Canard fumé à chaud
Saumon fumé à chaud glacé à l'érable et au Whisky
Truite fumée à chaud et marinée

Salades composées

Salade d'orzo aux asperges, chair de homard,
crevettes, laitue romaine, tomates et
oignons verts, vinaigrette aux agrumes

Salade Waldorf au feta, pommes,
suprêmes d'orange, bébés épinards et noix,
vinaigrette au babeurre et au miel

Quinoa aux tomates, concombres, oignons
rouges et chou-fleur, vinaigrette au yuzu

Mesclun de laitues | Garnitures | Vinaigrettes

Fromages

Variété du Québec, raisins et croûtons

Terrines et charcuteries

Râble de lapin farci et marmelade

Variété de terrines et de charcuteries,
croûtons et marmelade

Buffet chaud

Œufs brouillés à la ciboulette
Bacon | Saucisses | Fèves au lard

Crevettes à la fleur d'ail

Moules crémeuses au pesto de basilic

Gemelli à la saucisse chorizo et
fromage halloumi, sauce au concassé
de tomates et aux fines herbes

Filet de sole à l'étuvée de poireaux et au vin
blanc, chair de homard, asperges et
tomates séchées, sauce au beurre nantais

Bœuf confit, variété de champignons
à l'ail noir Bio, sauce au Porto

Tombée de légumes de saison

Pommes de terre rôties au four
à l'érable et à l'Espelette

Tranché en salle

Roti de bœuf | Jambon avec os

Table sucrée

Variété de nos pâtisseries

Fontaine de chocolat et fruits frais

Création apprêtée devant vous par un pâtissier

Salade de fruits frais | Yogourts aux fruits

55. par personne

30. 3 à 11 ans

Gratuit 0 à 2 ans

Service et taxes en sus

