

BRUNCH

Temps des Sucres

Les dimanches
16, 23, 30 mars et 6 avril 2025
(Réservation requise)

Marmite fumante

Soupe aux pois à l'ancienne

Du fumoir

Saumon fumé à chaud glacé à l'érable
Canard laqué à l'érable et Whisky
Tataki de thon au poivre,
sauce teriyaki à l'érable

Salades composées

Pommes Cortland en quartiers,
noix de Grenoble, laitue frisée,
oignons verts, vinaigrette à la tire d'érable

Plateaux de tomates, roquette,
oignons rouges et copeaux de cheddar fort,
vinaigrette à la moutarde

Salade de pâtes à l'effiloché de jambon,
légumes et croûtons à l'érable et Espelette,
mayonnaise sucrée

Mesclun de laitues | Garnitures | Vinaigrettes

Fromages

Variété du Québec, raisins et croûtons

Terrines et charcuteries

Variété de terrines et de charcuteries,
croûtons et marmelade

Buffet chaud

Ceufs brouillés | Ceufs pochés à l'érable
Bacon | Saucisses | Fèves au lard
Grillades salées

Crevettes à la thaïlandaise

Moules au concassé de tomates et
à l'érable piquant

Pavé de morue poêlé,
bruschetta et poireaux, shiitakes frits,
sauce hollandaise à l'érable

Rouelle de volaille farcie aux pommes et au
fromage, sauce au Xérès et au Sortilège

Tombée de légumes de saison

Pommes de terre rissolées

Tranché en salle

Roti de bœuf | Jambon avec os

Table sucrée

Variété de nos pâtisseries à saveur d'érable

Salade de fruits frais | Yogourts aux fruits



42. par personne

22. 3 à 11 ans

Gratuit 0 à 2 ans

Service et taxes en sus