

Brunch 2022

Les entrées :

Caroline au saumon fumé maison, oignons marinés à la betterave, labné au citron confit.

Ou

Royale de foie gras au madère de cassis de l'Île d'Orléans, gelée à l'érable et pain d'épices.

Les plats :

Pain doré au panettone italien, beurre de miel d'Anicet et orange, chips de bacon, petits fruits rouge et Nutella maison...**28\$**

Omelette soufflée au jambon maison, fromage Migneron, blanc de poireau à la crème fumée et moutarde, patate Gabrielle rissolée à la graisse de canard, laitue niçoise aux herbes fraîches...**29\$**

Tartelette au boudin noir, sauce Mornay au vieux cheddar et échalote fumée, épinards, magret séché, œuf miroir, mostarda à la pomme et canneberges...**32\$**

Duo de bédicins sur pain artisanaux, truite fumée à chaud, courge et asperges, confit de canard et persillade de champignons, fèves au lard maison, patate Gabrielle et saucisse maison...**30\$**

Dessert maison de notre pâtissière.

