

Menu brunch de Noel 17 décembre 2023

Stations froides :

- Saumon gravlax et fumé maison.
- Charcuteries et marinades.
- Viennoiseries pur beurre.
- Fruit frais.
- Salade d'artichauts et asperges, tomates marinées, vinaigrette glace de viande.
- Granola maison, yogourt à l'érable et petits fruits.
- Mousse de crevettes nordiques à l'aneth et yuzu.
- Salade rémoulade aux pommes et canneberges séchées.



Stations chaudes :

- Côte de bœuf rôtie au jus et sarriette.
- Koulibiac de saumon et beurre Nantais.
- Œufs bénédicins au confit de canard.
- Crêpes françaises au caramel salé et beurre de pomme.
- Pain doré brioché et poulet frit Louisianais.
- Tartiflette de pomme de terre à la sauvagine.
- Légumes rôtis au four et beurre de champignons.
- Fèves au lard maison.
- Jambon sur os à la bière et érable.
- Saucisses fermières et bacon.

Stations de desserts maison :

- Bûches de Noel
- Churros
- Mignardises assorties

Adulte :39.95\$/pers.

Enfant :23\$/pers

