

BRUNCH DE PÂQUES 2024

Stations froides

Viennoiseries pur beurre et muffins assortis.

Planches de charcuteries; rilette de canard, fondant de foie de volaille, saucissons secs, mortadelle et terrines, antipasto, marinades, olives assortis et croutons de pains artisanaux.

Salade de Fregola et légumes rôtis, chorizo, mayonnaise tomates fumées, herbes fraîches, bocconcinis.

Saumon fumé maison à l'érable et blinis, labné à l'aneth et argousier.

Œuf mimosa, crevettes nordiques, gelée au bloody césar.

Gravlax à la betterave et gin Ungava, pain Pumpernickel, crème sure au yuzu et piment d'Alep.

Asperges-vinaigrette : prosciutto, pacanes caramélisées, vinaigrette de cassis-ciboulette-huile d'olive.

Plateaux de fromages du Québec, fruits secs, raisins frais, pains aux figes.

Granola maison, yogourt à l'érable, petits fruits.

Stations chaudes

Pain doré à la brioche, streusel, caramel à la fève tonka et fleur de sel.

Œuf bénédicte, pain viennois, jambon maison, épinards, brie, hollandaise émulsionnée.

Koulibiac de saumon, beurre blanc à l'échalote et safran.

Pancake aux agrumes et vanille, sirop d'érable, petits fruits rouges,

Pommes de terre Raphael rôties à glace veau, lardons et thym frais.

Quiche-millefeuille : pâte feuilletée, flan au jambon, poireau, vieux cheddar fumé.

Fèves au lard maison, bacon et saucisses fermières.

Coupe de viande en salle : Côte de bœuf rôtie et son jus aux aromates.

Stations de mignardises et petits desserts maison

ADULTE :46\$ ENFANT (12 ANS ET MOINS) : 25\$

