



Brunch

Joyeuses Pâques

Le dimanche 9 avril 2023
(réservation requise)

Marmite fumante

Potage du jour

Buffet froid

Poitrine de canard et saumon de notre fumoir

Tataki de thon au poivre

Kale aux pommes vertes, oignons rouges, canneberges, pacanes et gouda fumé, vinaigrette au miel et balsamique blanc

Quartiers d'artichauts, pancetta, croûtons, romaine, poivrons rouges et parmesan, vinaigrette à l'huile de truffe

Mesclun de fines laitues | Roquette | Épinards

Garnitures | Vinaigrettes

Fromagerie L'Ancêtre

Cheddar doux | Cheddar fort | Gouda | Baluchon

Raisins et noix

Marmelade d'oignons aux canneberges

Terrines et charcuteries

Saucissons assortis | Terrine de gibier

Croûtons et compotes de camerises



Buffet chaud

Œufs brouillés | Bacon | Saucisses

Fèves aux lardons | Grillades salées

Œufs pochés, capicollo et poireaux confits, sur muffin anglais, sauce hollandaise
(salle à manger seulement)

Crevettes à la fleur d'ail

Filet de truite, prosciutto, purée à l'ail noir et légumes, sauce aux agrumes

Pavé de bœuf braisé, tombée de légumes de saison, pommes de terre cuites au gras de canard, jus de veau réduit acidulé

Jardinière de légumes

Pommes de terre rissolées

Tranché en salle

Rôti de bœuf au jus | Jambon

Table sucrée

Fontaine de chocolat et fruits frais

Crêpes et ses accompagnements

Délices assorties de notre maître sucrée

Grande variété de montages en chocolat

Salade de fruits frais

42 \$

22 \$
(6-11 ans)

11 \$
(3-5 ans)

Gratuit
(0-2 ans)

(service et taxes en sus)

Brunch

Fête des Mères

Le dimanche 14 mai 2023
(réservation requise)

Marmite fumante

Potage du jour

Buffet froid

Poitrine de canard et saumon de notre fumoir

Tataki de thon au poivre

Plateau de Bocconcini, cantaloup,
melon miel et feuilles de roquette,
vinaigrette aux agrumes

Gemelli à la chair de homard,
asperges, panais et poivrons,
vinaigrette niçoise

Mesclun de fines laitues | Roquette | Épinards

Garnitures | Vinaigrettes

Fromagerie L'Ancêtre

Cheddar doux | Cheddar fort | Gouda | Baluchon

Raisins et noix

Marmelade d'oignons aux canneberges

Terrines et charcuteries

Saucissons assortis | Terrine de gibier

Croûtons et compotes de camerises

Buffet chaud

Œufs brouillés | Bacon | Saucisses

Fèves aux lardons

Œufs bénédicte
(salle à manger seulement)

Crevettes à la fleur d'ail

Filet de sole farci au crabe et pétoncles,
sauce florentine

Poitrine de poulet manchon rôti,
figues, canneberges et kale,
jus de gibier réduit

Tombée de légumes

Pommes de terre rissolées

Tranché en salle

Rôti de bœuf au jus | Jambon

Table sucrée

Fontaine de chocolat et fruits frais

Crêpes et ses accompagnements

Délices assorties de notre maître sucrée

Salade de fruits frais

42 \$

22 \$
(6-11 ans)

11 \$
(3-5 ans)

Gratuit
(0-2 ans)

(service et taxes en sus)