



Brunch

Temps des sucres

Les dimanche 12, 19, 26 mars et 2 avril 2023
(réservation requise)

Marmite fumante

Potage du jour

Buffet froid

Poitrine de canard et saumon de notre fumoir

Truite marinée et fumée

Bébés épinards, mandarines,
petits fruits et Bocconcini,
vinaigrette à la moutarde et érable

Céleri-rave aux pommes, noix, bacon et
roquette, vinaigrette au babeurre

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 à l'érable, style Bénédictine
(salle à manger seulement)

Crevettes à la fleur d'ail

Filet de morue rôti, pacanes, prosciutto et érable

Porc confit, purée de panais à l'érable,
gelée d'abricots et érable piquant,
jus de veau réduit au Xérès

Tombée de légumes printaniers

Pommes de terre aux oignons caramélisés

Tranché en salle

Rôti de bœuf au jus | Jambon

Table sucrée

Variété de notre maître sucrée
aux délices de l'érable

Crêpes et ses accompagnements

Salade de fruits frais



35 \$

18 \$
(6-11 ans)

9 \$
(3-5 ans)

Gratuit
(0-2 ans)

(service et taxes en sus)