

Brunch

Temps des pommes



Les dimanches 17, 24 septembre, 1^{er} et 8 octobre 2023
(Réservation requise)

Marmite fumante

Crème de panais aux pommes

Buffet froid

Truite, poitrine de canard et
pastrami de saumon de notre fumoir

Gemelli aux tomates, pacanes torréfiées,
pommes et fromage crème

Bébé épinards aux betteraves chiogga et
aux pommes, vinaigrette miel et gingembre

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 compote de pommes



Buffet chaud

Œufs brouillés à la crème et ciboulette

Œufs pochés, pommes, asperges et bacon,
sauce hollandaise au poivre

Bacon | Saucisses

Crevettes à la fleur d'ail

Pavé de truite poêlé,
sauce crémeuse aux pommes

Longe de bison rôtie,
quartiers de pommes et poireaux,
sauce à l'érable et au balsamique

Tombée de légumes de saison

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 du verger de notre maître sucrée

Salade de fruits frais

38 \$

20 \$
(6-11 ans)

10 \$
(3-5 ans)

Gratuit
(0-2 ans)

(service et taxes en sus)



Menu

Festin d'automne

Les dimanches 8, 15, 22 et 29 octobre 2023
(Réservation requise)

Table d'hôte (3 services)

Entrée

Potage à la crème de patate douce, pancetta, cipollini caramélisés et croûtons gratiné au gouda

Fines laitues aux figues, poires, bleu Ermite et pacanes torréfiées, vinaigrette balsamique
(suppl. 10.)

Feuilleté de champignons à l'ail noir bio, asperges et sauce crémeuse à la truffe et ciboulette
(suppl. 19.)

Carpaccio de bœuf, betteraves chiogga, mascarpone, câpres et échalotes grises, vinaigrette à la moutarde
(suppl. 19.)

Plat principal

Ravioli farcis à la courge *Butternut*, croustillant de chorizo, kale et têtes d'asperges poêlés, noix de grenoble, sauce crème citronnée

Filet de morue charbonnière poêlé, mini pâtisseries, shiitakes, poireaux et orge crémeux, jus de veau corsé

Rôtissons de filet de porc enrobé de prosciutto, marmelade d'oignons aux pommes, purée de légumes verts, sauce à l'érable et Porto

Jarret d'agneau braisé, polenta aux canneberges, érable et romarin, carottes nantaises, jus réduit au Xérès

Dessert

Crème onctueuse à la vanille

Création d'automne de notre maître sucrée

Trilogie de sorbets au moût de pomme pétillant

Éventail de fruits frais

52\$

Dégustation (7 services)

Mise en bouche

Bouchée d'inspiration de la brigade

Entrée froide

Carpaccio de bœuf, betteraves chiogga, mascarpone, câpres et échalotes grises, vinaigrette à la moutarde

Entrée chaude

Feuilleté de champignons à l'ail noir bio, asperges et sauce crémeuse à la truffe et ciboulette

Pause

Sorbet du moment au moût de pomme pétillant

Plat principal

Ravioli farcis à la courge *Butternut*, croustillant de chorizo, kale et têtes d'asperges poêlés, noix de grenoble, sauce crème citronnée

Filet de morue charbonnière poêlé, mini pâtisseries, shiitakes, poireaux et orge crémeux, jus de veau corsé

Rôtissons de filet de porc enrobé de prosciutto, marmelade d'oignons aux pommes, purée de légumes verts, sauce à l'érable et Porto

Jarret d'agneau braisé, polenta aux canneberges, érable et romarin, carottes nantaises, jus réduit au Xérès

Salade

Fines laitues aux figues, poires, bleu Ermite et pacanes torréfiées, vinaigrette balsamique

Dessert

Création d'automne de notre maître sucrée

88\$