

Brunch

Temps des Fêtes

Les lundis 25 décembre 2023 et 1^{er} janvier 2024
(Réservation requise)



Marmite fumante

Potage du jour

Buffet froid

Saumon, pastrami de saumon et
truite de notre fumoir

Tataki de thon au poivre

Canard fumé et rillettes de canard

Roquette, orge, feta et pommes,
vinaigrette miel et balsamique

Gemelli aux artichauts, olives noires, tomates et
poivrons rouges, vinaigrette au pesto de basilic

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 camerises

Buffet chaud

Œufs brouillés à la crème et ciboulette

Bacon | Saucisses

Œufs pochés sur jambon et sa garniture,
sauce hollandaise

(salle à manger seulement)

Crevettes à la fleur d'ail

Pavé de truite à l'étuvée de poireaux,
chair de crabe et shiitakes à l'ail noir bio,
crème à la florentine

Mijoté de veau aux pommes, chorizo et
cipollinis aux arômes de Porto et érable

Tombée de légumes au beurre citronné

Pommes de terre rissolées

Tranché en salle

Rôti de bœuf au jus | Jambon

Table sucrée

Fontaine de chocolat et fruits frais

Verrines assorties | Bouchées sucrées

Tarte au sucre

Crêpes aux fruits et ses garnitures



42\$

22\$
(6-11 ans)

11\$
(3-5 ans)

Gratuit
(0-2 ans)

(service et taxes en sus)