

## Brunch

# Temps des Fêtes

Les lundis 25 décembre 2023 et 1<sup>er</sup> 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



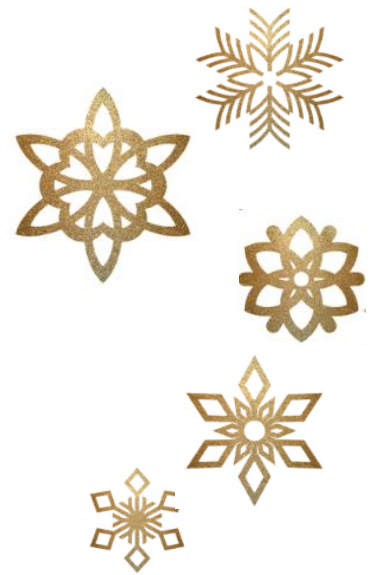
**42\$**

**22\$**  
(6-11 ans)

**11\$**  
(3-5 ans)

**Gratuit**  
(0-2 ans)

(service et taxes en sus)



## Cuisine du terroir

### Salle à manger

**Le dimanche 31 décembre 2023**  
(Réservation requise)

#### Mise en bouche

Porc confit sur pain pumpernickel et  
canneberges à l'érable

#### Entrée

Truite 3 façons aux arômes d'agrumes  
**Roze, 2018, Artisans du Terroir – Montérégie (\$)**

#### Sorbet maison

Poire et moût de pomme

#### Plat principal

Ravioli farcis aux champignons, tombée d'asperges et chou kale,  
effiloché de canard confit, sauce au beurre blanc citronnée  
**Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2018  
Mission Hill – C.B. (\$)**

Rouelle de volaille garnie de tomates séchées, bébé épinards et  
mousseline au pesto, feuilleté aux légumes, crémeuse au gouda  
**Niagara Peninsula, V.Q.A., Merlot, Reserve, 2017  
Jackson-Triggs – Ontario (\$)**

Filet mignon grillé, chips de prosciutto, mascarpone à la truffe, crevettes à l'ail noir bio,  
purée de légumes verts, carottes nantaises, jus de veau corsé au Porto  
**Okanagan Valley, V.Q.A., Cabernet / Merlot, Five Vineyards, 2016  
Mission Hill – CB (\$)**

#### Dessert

Création chocolatée de notre pâtissière  
**Québec – Cuvée du Sommelier, vin d'hiver  
aromatisé de chocolat, Artisans du Terroir (\$)**

## Bonne année !



# *Souper Banquet*

---

## Salle Louisbourg

---

**Le dimanche 31 décembre 2023**  
(Réservation requise)

### **Mise en bouche**

---

Porc confit sur pain pumpernickel et  
canneberges à l'érable

### **Entrée**

---

Truite 3 façons aux arômes d'agrumes

### **Sorbet maison**

---

Poire et moût de pomme

### **Plat principal**

---

Filet mignon grillé, chips de prosciutto, mascarpone à la truffe,  
crevettes à l'ail noir bio, purée de légumes verts,  
carottes nantaises, jus de veau corsé au Porto

### **Dessert**

---

Création chocolatée de notre pâtissière

*Bonne année !*