



## Brunch

### Temps des sucres

Les dimanches 17 et 24 mars, 7 et 14 avril 2024  
(Réservation requise)

#### Marmite fumante

Potage à la patate douce et croûtons

#### Buffet froid

Canard, saumon et truite de notre fumoir

Laitue *Iceberg* aux quartiers *Cortland*,  
pacanes torréfiées, copeaux de cheddar fort,  
vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Salade de tofu, radis melon, légumes et  
canneberges à l'eau d'érable,  
vinaigrette à l'huile caméline citronnée

Mesclun de laitues | Garnitures | Vinaigrettes

#### Fromages

Variété du Québec, raisins et noix

#### Terrines et charcuteries

Variété d'ici, croûtons à l'Espelette et érable

Cretons et pain végétalien

Ketchup aux fruits



#### Buffet chaud

Œufs brouillés à la crème et ciboulette

Bacon | Saucisses

Fèves aux lardons | Grillades salées

Crevettes à la fleur d'ail

Moules crémeuses au pesto de basilic

Filet de morue poché à l'eau d'érable,  
poêlée de chanterelles à l'ail noir bio,  
sauce béarnaise

Ravioli farcis de ricotta et d'épinards,  
poêlée de légumes verts, sauce citronnée

Roulé de canard confit enrobé de prosciutto et  
fondant de gouda sur gaufre,  
compotée de pommes et poires  
à l'érable et vanille

Mini pâtés à la viande

Tombée de légumes printaniers

Pommes de terre aux oignons caramélisés

#### Tranché en salle

Rôti de bœuf | Jambon

#### Table sucrée

Variété de nos pâtisseries

Tarte au sucre | Beignes glacées à l'érable

Salade de fruits frais | Yogourts aux fruits

38\$

20\$  
(6-11 ans)

10\$  
(3-5 ans)

Gratuit  
(0-2 ans)

(service et taxes en sus)