

# Brunch

## Fête des Mères

**Le dimanche 12 mai 2024**  
(réservation requise)

### Marmite fumante

Crème à la courge musquée et érable

### Buffet froid

Poitrine de canard fumé à chaud  
Saumon de notre fumoir | Tataki de saumon  
Truite fumée et marinée

Salade de courgettes, poivrons rouges,  
haricots verts et jeunes pousses,  
vinaigrette à l'huile de Caméline et miel

Plateau d'asperges, bocconcini,  
tomates et chair de homard,  
vinaigrette crémeuse au citron confit

Romaine, chips de prosciutto et cheddar fort,  
croûtons assaisonnés, vinaigrette à l'ail noir

Mesclun de laitues | Garnitures | Vinaigrettes

### Fromages

Variété du Québec, raisins, noix et croûtons

### Terrines et charcuteries

Variété d'ici, chutney et croûtons



### Buffet chaud

Œufs brouillés à la crème et ciboulette  
Bacon | Saucisses | Fèves au lard

Crevettes à la fleur d'ail

Moules au vin blanc, crémeuse au pesto basilic

Filet d'hoplostèthe orange rôti au beurre,  
poivre et citron, garni de chair de homard,  
d'asperges vertes et de ciboulette,  
sauce hollandaise

Panzerotti farcis aux champignons,  
asperges, choux de Bruxelles et tomates,  
sauce crème à la moutarde de Meaux

Pilons de canard confits, érable et framboise

Médallions de filet de porc poêlés,  
poireaux, panais et bacon,  
sauce au fromage Sœur Angèle

Tombée de légumes fines herbes et ail noir

Pommes de terre rissolées, oignons caramélisés

### Tranché en salle

Rôti de bœuf | Jambon

### Table sucrée

Variétés de nos pâtisseries  
Fontaine de chocolat et fruits rouges  
Crêpes Suzette | Yogourts assortis  
Salade de fruits | Fruits frais apprêtés

**49\$**

**26\$**  
(3 à 11 ans)

**Gratuit**  
(0-2 ans)

(service et taxes en sus)