BRUNCH
Temps des Sucres

Les dimanches
15, 22, 29 mars et 12 avril 2026
(Réservation requise)

Marmite fumante

Soupe aux pois à l'ancienne

Du fumoir

Bonbons de saumon à l'érable

Canard laqué à l'érable et à l'ail noir

Tataki de thon parfumé à l'érable
style asiatique

Salades composées

Betteraves, poires à la vanille,
feta, graines de citrouille,
vinaigrette érable et Dijon

Orzo, jambon effiloché, concombres,
tomates, poivrons, vinaigrette à la
tire d'érable et au balsamique

Plateau d'œufs cuits durs, légumes croquants,
jeunes pousses, mayonnaise sucrée

Mesclun de laitues | Garnitures | Vinaigrettes

Fromages

Variété du Québec, raisins et croûtons

Terrines et charcuteries

Variété de terrines et de charcuteries,
croûtons et marmelade

Buffet chaud

Œufs brouillés | Fèves au lard
Bacon fumé à l'érable | Saucisses

Crevettes au paprika fumé, gingembre,
poivre de Sichuan à l'érable, oignons verts

Moules crémeuses au basilic et au citron

Pétoncles poêlés au beurre à l'ail noir et érable,
bacon de canard sur une tombée de
légumes verts, sauce hollandaise

Bœuf confit, shiitakes, poireaux,
sauce Sortilège

Carottes glacées à l'érable,
feuilles de chou frites

Pommes de terre rissolées

Tranché en salle

Jambon fumé | Rôti de dinde

Table sucrée

Variété de nos pâtissiers à saveur d'érable

Fontaine de chocolat et fruits frais

Salade de fruits frais | Yogourts aux fruits

45. par personne
25. 3 à 11 ans
Gratuit 0 à 2 ans

Service et taxes en sus

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC
Certifié Terroir et
Saveurs du Québec

RESTAURANT AU MENU
Membre des Aliments
du Québec au Menu