BRUNCH
Fête des Mères

Le dimanche
10 mai 2026
(Achat de billet requis)

Marmite fumante

Crème de maïs, courges et
lait de coco aromatisé à l'érable

Du fumoir

Saumon fumé à froid

Truite fumée à chaud et marinée

Canard fumé à chaud glacé à l'érable et Whisky

Tataki de thon au poivre,
mayonnaise acidulée au yuzu

Salades composées

Salade d'orzo, feuilles d'épinard,
champignons rôtis, chair de homard,
vinaigrette crémeuse au parmesan

Pois chiches, tomates cerises, concombres,
oignons rouges, olives noires,
vinaigrette à l'huile d'olive épicée

Variété de laitues aux fruits rouges,
pommes, oignons frits, graines de citrouille,
feta, vinaigrette à l'érable et moutarde

Mesclun de laitues | Garnitures | Vinaigrettes

Fromages

Variété du Québec, raisins et croûtons

Terrines et charcuteries

Râble de lapin farci et marmelade

Variété de terrines et de charcuteries,
croûtons et marmelade

Buffet chaud

Œufs brouillés | Bacon
Saucisses | Fèves au lard

Crevettes à la fleur d'ail

Moules crémeuses au vin blanc,
pesto de tomates, oignons verts

Morue en croûte de fines herbes et lime,
bruschetta, crème acidulée

Médaillons de filet de veau poêlés,
figues au miel et balsamique

Tombée de légumes de saison à l'ail noir bio

Pommes de terre rissolées

Tranché en salle

Rôti de bœuf | Jambon

Table sucrée

Bouchées sucrées | Tarte au sucre

Sauce au chocolat et fruits frais

Création apprêtée devant vous par un pâtissier

Salade de fruits frais | Yogourts aux fruits

56. par personne
30. 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

Membre des Aliments
du Québec au Menu