



BRUNCH *Temps des Pommes*

Les dimanches

13, 20, 27 septembre et 4 octobre 2026
(Réservation requise)

Marmite fumante

Potage à la courge musquée et sa garniture d'espuma de pommes de terre à l'Espelette, graines de citrouille torréfiées

Buffet froid

Canard fumé

Saumon fumé à chaud,
glacé à l'érable et au Vermouth de pomme

Tataki de thon au poivre, pommes,
oignons rouges, roquette, yogourt au yuzu

Jeunes pousses, canard confit, endives,
julienne de betteraves et de carottes,
canneberges, vinaigrette au miel et cidre

Plateau de roquette, feta, pommes,
fruits rouges, croûtons à l'ail noir,
vinaigrette à la camerise

Gemelli au poulet grillé,
courgettes, kale, poires, pacanes,
vinaigrette à l'huile de cameline et moutarde

Mesclun de laitues, garnitures et vinaigrettes

Fromagerie

Variété des fromages du Québec
Croûtons à l'Espelette et érable, raisins et noix

Terrines et charcuteries

Saucissons assortis | Terrine de gibier
Marmelade d'oignons aux pommes

Buffet chaud

Œufs brouillés à la crème et
poireaux confits au beurre

Œufs pochés et jambon sur muffin anglais,
salsa de légumes d'automne,
sauce hollandaise au poivre

Bacon | Saucisses

Crevettes à la fleur d'ail

Filet de bassa à l'étuvée de poireaux et vin blanc,
chair de homard, chimichurri d'automne

Porc confit, pommes et poires à la vanille,
jus réduit au cidre

Betteraves et navet glacés à l'érable,
tombée de chou vert

Pommes de terre rissolées

Tranché en salle

Rôti de bœuf | Rôti de dinde

Table sucrée

Créations du verger de nos pâtissiers
Salade de fruits frais

46. 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