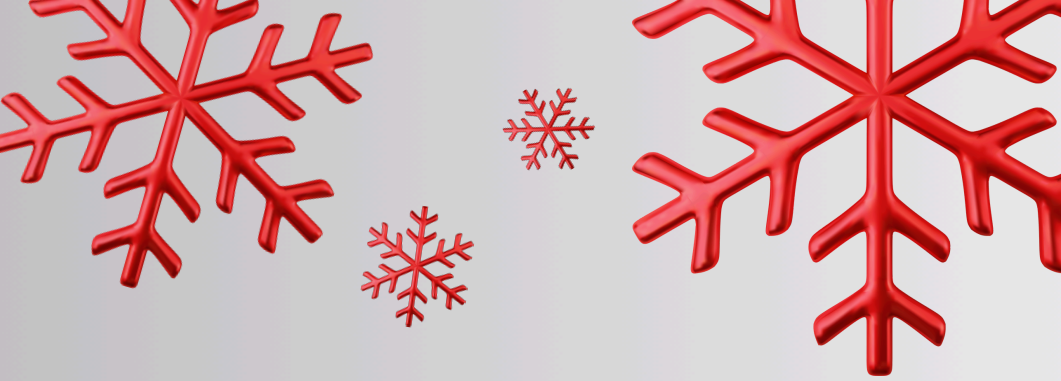




MENU *Brunch des Fêtes*

Les 25 et 27 décembre 2026 et 1^{er} janvier 2027
(Achat de billets requis)

Marmite fumante

Crème de poivrons rôtis
et tomates aux fines herbes

Du fumoir

Poitrine de canard fumé

Saumon fumé à froid

Saumon fumé à chaud,
laqué à l'érable et Whisky

En plateau

Tataki de thon et de saumon

Salades composées

Feuilles de roquette à l'halloumi et
fruits rouges, vinaigrette à l'avocat

Salade aux tomates cerises, concombres, radis,
bébé épinards, vinaigrette au miel et Espelette

Chou émincé et légumes croquants au canard
confit, arachides, vinaigrette à l'huile de sésame

Mesclun de laitues, garnitures, vinaigrettes

Fromagerie

Variété de fromages du Québec
Raisins et croûtons

Buffet chaud

Ceufs brouillés

Bacon fumé | Saucisses | Fèves au lard

Crevettes à la fleur d'ail

Moules crémeuses, asperges,
pesto de tomates

Filet de bassa à l'étuvée de poireaux,
chair de homard, bruschetta, sauce béarnaise

Boeuf braisé, ragoût de champignons
à l'ail noir, jus lié

Légumes du marché rôtis

Pommes de terre rissolées

Tranché en salle

Rôti de bœuf | Jambon fumé

Table sucrée

Créations de nos pâtisseries

Pancake et ses garnitures
(sirop d'érable, sauce au chocolat, sauce au caramel salé,
crème fouettée, chutney vanillé aux pommes et aux poires)

Yogourts | Salade de fruits

Café, thé, infusion



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

