

# BRUNCH

## Fête des Mères

Le dimanche  
11 mai 2025  
(Achat de billet requis)

### Marmite fumante

Potage du jour

### Du fumoir

Saumon fumé à froid | Canard fumé à chaud  
Saumon fumé à chaud glacé à l'érable et au Whisky  
Truite fumée à chaud et marinée

### Salades composées

Salade d'orzo aux asperges, chair de homard,  
crevettes, laitue romaine, tomates et  
oignons verts, vinaigrette aux agrumes

Salade Waldorf au feta, pommes,  
suprêmes d'orange, bébés épinards et noix,  
vinaigrette au babeurre et au miel

Quinoa aux tomates, concombres, oignons  
rouges et chou-fleur, vinaigrette au yuzu

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 à la ciboulette  
Bacon | Saucisses | Fèves au lard

Crevettes à la fleur d'ail

Moules crémeuses au pesto de basilic

Gemelli à la saucisse chorizo et  
fromage halloumi, sauce au concassé  
de tomates et aux fines herbes

Filet de sole à l'étuvée de poireaux et au vin  
blanc, chair de homard, asperges et  
tomates séchées, sauce au beurre nantais

Bœuf confit, variété de champignons  
à l'ail noir Bio, sauce au Porto

Tombée de légumes de saison

Pommes de terre rôties au four  
à l'érable et à l'Espelette

### Tranché en salle

Roti de bœuf | Jambon avec os

### Table sucrée

Variété de nos pâtisseries

Fontaine de chocolat et fruits frais

Création apprêtée devant vous par un pâtissier

Salade de fruits frais | Yogourts aux fruits

55. par personne

30. 3 à 11 ans

Gratuit 0 à 2 ans

Service et taxes en sus

