

# MENU

## Brunch de Pâques

Le dimanche  
20 avril 2025  
(Achat de billet requis)

### Marmite fumante

Crème de carottes au lait de coco

### Du fumoir

Saumon fumé à froid | Pastrami de saumon  
Truite fumée à chaud et marinée  
Canard fumé à chaud

### Salades composées

Salade de légumes, chair de homard et crevettes, croûtons à l'huile d'olive, vinaigrette au citron

Quinoa rouge, mangue, framboises, roquette, radicchio et radis melon, vinaigrette au yogourt grec, avocat et lime

Lentilles, bébés épinards, kale, feta, noix, canneberges séchées et olives noires, vinaigrette à l'huile de pépins de raisin

Mesclun de laitues | Garnitures | Vinaigrettes

### Fromages

Variété du Québec, raisins et croûtons

### Terrines et charcuteries

Variété de terrines et de charcuteries, croûtons et marmelade

### Tranché en salle

Roti de bœuf | Jambon avec os

### Buffet chaud

Œufs brouillés aux asperges et aux poireaux  
Bacon | Saucisses | Fèves au lard

Crevettes à la fleur d'ail

Moules à la vodka, lime et baies roses

Pennes au poulet confit, graines de citrouille, chou frisé et tomates séchées, sauce crémeuse au pesto

Rouleaux de truite, salsa de courgettes aux tomates et à l'huile de cameline, crème citronnée

Médailles de filet de porc laqués au miel de sarrasin, garnis d'un mélange de dattes et bacon, fromage halloumi grillé, sauce demi-glace au Xéres

Choux de Bruxelles aux poivrons rouges et chou-fleur à l'ail noir bio

Pommes de terre rôties au four aux oignons caramélisés et à l'effiloché de jambon

### Table sucrée

Variété de nos pâtisseries

Bouchées sucrées | Tarte au sucre

Fontaine de chocolat et fruits frais

Création apprêtée devant vous par un pâtissier

Salade de fruits frais | Yogourts aux fruits

49. par personne

26. 3 à 11 ans

Gratuit 0 à 2 ans

Service et taxes en sus

