

MENU

Brunch de Pâques

Le dimanche
5 avril 2026
(Achat de billet requis)

Marmite fumante

Potage aux poireaux et aux courgettes,
croûtons à l'ail noir

Du fumoir

Saumon fumé à froid

Truite fumée à chaud et marinée

Canard fumé à chaud, glacé à l'érable et Whisky

Tataki de saumon, huile parfumée au
basilic et yuzu

Salades composées

Plateau de crevettes, chair de homard,
bruschetta, feuilles de roquette,
mayonnaise au pesto

Chou émincé, concombres, poivrons, mangues,
noix de cajou rôties, vinaigrette thaïe

Quinoa rouge, asperges,
bacon de canard, cheddar fort, croûtons,
vinaigrette érable et Dijon

Mesclun de laitues | Garnitures | Vinaigrettes

Fromages

Variété du Québec, raisins et croûtons

Terrines et charcuteries

Variété de terrines et de charcuteries,
croûtons et marmelade

Buffet chaud

Ceufs brouillés | Bacon
Saucisses | Fèves au lard

Crevettes à la fleur d'ail

Moules à la crème, vin blanc et
échalotes sèches

Filet d'aiglefin rôti au four, chair de homard,
sauce crémeuse à la ciboulette

Navarin d'agneau printanier

Asperges cuites au four,
beurre de pesto de tomates

Pommes de terre rissolées

Tranché en salle

Rôti de bœuf | Pièce de jambon

Table sucrée

Variété de nos pâtisseries

Bouchées sucrées | Tarte au sucre

Fontaine de chocolat et fruits frais
(en salle à manger)

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