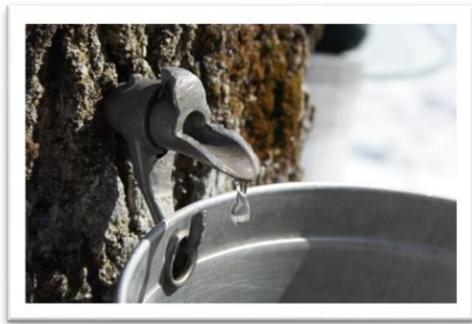


Brunch des sucres

Les dimanches 15, 22, 29 mars et 5 avril 2020



Marmite fumante

Soupe aux pois

Buffet froid

Variété de jus

Fruits frais tranchés | Cottage | Yogourts

Viennoiseries | Confitures

Croquants du jardin et trempette

Fromages du Québec

Charcuteries | Cretons | Terrines

Mesclun de fines laitues | Laitue Romaine

Garnitures | Vinaigrettes

Plateaux du fumoir

Poitrine de canard | Truite | Saumon

Salades composées

Bébés épinards aux mandarines,
petits fruits et Bocconcini,
vinaigrette à la moutarde et érable

Céleri-rave aux pommes, noix, bacon et
roquette, vinaigrette eau babeurre

Buffet classique

Œufs brouillés à la crème

Œufs pochés à l'érable, style bénédictine

Fèves aux lardons | Grillades salées

Bacon artisanal | Saucisses à l'ancienne

Tombée de légumes à saveur du printemps

Pommes de terre aux oignons caramélisés

Rôti de bœuf | Fesse de jambon
(pièces de viandes tranchées en salle)

Buffet revisité

Moules tomatées à l'érable et whisky

Crevettes à l'ail noir et à la crème

Morue rôtie, pacanes, prosciutto et érable

Porc confit, purée de panais à l'érable,
gelée d'abricots et érable piquant,
jus de veau réduit aux xérès

Table sucrée

Variété de la pâtisserie
aux délices de l'érable

Café, thé et infusion

Bon appétit!

29,50 \$/personne

17,50 \$
(6 à 11 ans)

8,00 \$
(3 à 5 ans)

Gratuit
(0 à 2 ans)

(service et taxes en sus)