

Brunch 2023

Inclus à l'achat d'une assiette à la carte

STATION FROIDE

Saumon fumé à l'érable et gravlax maison à la betterave, blinis, papaye verte marinées, labné aux herbes.

Planches de charcuterie : saucissons secs artisanaux, mousse de foie de volaille, rillette de canard, creton maison, magret fumé et viandes froides, marinades et moutarde maison, croutons.

Muslix maison, yogourt buffala, sirop d'érable, petits fruits rouges.

Boîte de viennoiseries et pains artisanaux, confitures et nutella maison.

STATION DE MIGNARDISES ET ENTREMETS SUCRÉS DE NOTRE PÂTISSÈRE

À LA CARTE

Omelette soufflée au confit de canard, fromage migneron, poireau au beurre fumé, gratin de pomme de terre, salade de mâche, pomme, pacane et vinaigrette à l'argousier.

39.00\$

Duo d'œufs bénédicins

Porchetta maison-épinards-cipolinis caramélisés, courge musquée-champignons rôtie-brie-asperges, hollandaise émulsionnée, pomme de terre Gabrielle rissolée à la graisse de canard, jambon et fèves au lard maison.

38.00\$

Pain doré au panettone et crêpes fines, chips de bacon, beurre au miel et agrumes, quenelle de fromage à la crème et érable, petits fruits

38.00\$

Tartelette à l'oignon et lardons, truite fumée à chaud et saucisse maison, œuf miroir, crème vin blanc et ail noir, laitue niçoise, pomme de terre rissolée, marinades

39.00\$

