

## **Brunch du dimanche automne 2023**

### **Stations froides :**

Saumon fumé maison à l'érable, fromage fouetté à l'aneth et argousier, blinis

Gravlax de saumon à la betterave et gin Ungava, scones, labné.

Verrines de tatar de thon au yuzu et kimchi, poire japonaise, papaye verte, espuma de lait de coco.

Magret de canard fumé maison et fondant de foie de canard, gelée de pain d'épices, crumble, figues fraîches.

Granola maison et petit fruits, yogourt buffalone.

### **Stations chaudes**

Crêpe salée, truite fumée à chaud maison, crémeuse de poireau-épinards-aneth, hollandaise émulsionnée, œufs de truite.

Pain doré sucré-salé, poulet croustillant Louisianais, sirop aux épices.

Cassoulet en cassolettes, saucisse maison, confit de canard, lard fumé, glace de veau, œuf poché, mouillette de pain à l'oignon.

Grilled cheese gourmand, jambon maison, vieux cheddar fumé, confitures d'oignons et camerises, miroir d'œuf de caille.

Œuf bénédicte, pain brioché, porchetta pomme-pistaches, champignons sauvages à la crème, œuf poché et hollandaise.

Le coin tradition : bacon, jambon maison, fèves au lard, patates Gabrielle rôties à la graisse de canard et herbes fraîches.

### **Table de desserts et mignardises**

**Prix 34,95\$ par personne**

**Entre 5 et 12 ans 21\$ Gratuit en bas de 5 ans**

