

## **Brunch du dimanche hiver-printemps 2024**

### **Stations froides :**

Saumon fumé maison, fromage à la crème fouetté à l'argousier et aneth, blinis.

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

Charcuteries maison; mousse de foie de volaille à l'érable, magret de canard séché-fumé, rilette de canard, saucissons secs, creton porc-volaille, marinades et condiments.

Granola maison, yogourt Buffala, petits fruits rouges.

Asperges-prosciutto, vinaigrette glace de viande et ail noir, croutons de brioche, crumble aux champignons.

### **Stations chaudes :**

Crêpe salée au Sarazin, truite fumée à chaud, crémeuse de poireaux-épinards-aneth, hollandaise émulsionnée, œuf de caille et œufs de truite.

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

Poutine déjeuner; patates Gabrielle, fromage, demi-glace, hollandaise, œuf de canard au plat.

Quiche-mille-feuille, jambon maison, poireau et Louis d'Or.

Cassolette de brouillade d'œufs, crème-échalote-vin blanc, croutons au brie fondant et fines herbes.

Œuf bénédicte, porchetta, pain viennois, champignons, œuf poché et hollandaise.

Le coin tradition; Bacon, jambon maison à la bière et érable, saucisses fermières laquées

### **Stations de mignardises et entremets maison.**

**36,95\$ par personnes/ 22\$ moins de 12 ans**

