



Brunch de Pâques Dimanche 21 avril 2019

Les plats froids

Viennoiseries pur beurre

Plateau de charcuterie

Salades de betteraves jaunes au fromage de chèvre, vinaigrette à l'érable, noix sablées caramélisées

Saumon fumé maison, gravlax à l'aneth, blinis et labneh au citron

Plateau de légumes grillés au pesto

Assortiment de fromages d'ici

Verrine de yogourt au miel, muslis et petits fruits rouges

Desserts

Station de petits desserts maisons et macarons, chocolat de Pâques, fruits frais

Les plats chauds

Pain doré brioché et gaufres liégeoises, beurre de pommes à l'érable, sirop d'érable, miel aux agrumes, sauce chocolat, caramel à la fleur de sel (service de 10h seulement)

Œufs bénédicins en deux temps, hollandaise maison au foie gras

Mini quiche aux poireaux, épinards, lardons et fin renard (service de 10h seulement)

Rösti de pommes de terre, boudin noir, figues fraîches, panais, confit d'oignons et œuf miroir

Joue de bœuf forestière au vin rouge, oignon cipolini caramélisé (service de 13h seulement)

Truite saumonée et marinière de poireaux au cari et crevettes rouges d'Argentine (service de 13h seulement)

Jambon à la bière sur os, fèves au lard, bacon, saucisses

Pommes de terre Gabrielle rôties à la graisse de canard et parmesan

Réservez dès maintenant au (450) 468-1142 # 242

**Prix*: 29,95 \$ par personne
14,95 \$ enfant de 5 à 12 ans
Gratuit 4 ans et moins**

* Taxes et service en sus



**SERVICES
10H00
OU
13H00**

