Brunch de Pâques

10h - 11h – 12h30 ou 13h30

Station de Viennoiseries

Croissant nature et aux amandes maison,
muffin, chocolatine, assortiment de pains et baniques.

Table des maraîchers

Variété de salades maison, filet de saumon cuit,
saumon fumé de notre boucanier, asperges au vinaigre balsamique,
champignons marinés, crudités et trempette
fromages du terroir québécois, plateau de tomates et feta
carpaccio de betterave et fromage de chèvre
gourmande de crevettes, rillette de porc, mousse de foie de volaille,
céviché de crevettes et pétoncles.

Station de découpage en salle

Méchoui d'agneau, fesse de Jambon maison mariné à la Bolduc et fumé

Coin déjeuner

Œuf bénédictine, œufs brouillés, crêpes au beurre à l'érable,
fèves au lard, bacon, saucisse, pomme de terre au gras de canard,
omelette préparée en salle.

Plats chaud

Saucisse de gibier et son caramel de « U blonde », tourtière de canard
ragoût de pattes de cochon, pâtes du chef,
ragoût de poulet aux épices de chez nous,
pêche du moment, jardinière de légumes de saison

Assortiment de desserts

Tarte aux œufs, brownies, salade de fruits,
tarte au sucre, assortiment de gâteaux.

30.00$

Prix par personne, taxes et service en sus
Enfants : 0 à 4 ans gratuit – 5 à 12 ans 15$

« Certains plats peuvent être remplacés en cour de service. »