



Une expérience culinaire exceptionnelle
et des moments mémorables
dans une ambiance chaleureuse.

Brunch automne & hiver 2024/25

STATION FROIDE

Saumon fumé maison, scones, labné, betterave marinée à l'aneth, poudre de jerky.
Gougères au Louis d'Or.
Gravlax de pétoncle des îles de la Madeleine, blinis à la courge musquée, poires asiatiques marinées.
Pâté en croûte maison et charcuteries, marinades.
Petits fruits, yogourt, crumble.
Buffala locale, prosciutto et bruschetta.

STATION CHAUDE

Pain doré au panettone, bacon croustillant, miel aux agrumes.
Pizza-coco, jambon blanc, crème fumée, raclette, tomates fraîches et œuf coulant.
Cassolette de saucisses maison, pomme de terre rôtie à la glace de veau et confit d'oignon, crèmeuse d'épinards, brie, œuf miroir.
Béné-mille-feuille, œuf poché, confit de canard, poireau et hollandaise.
Potage de saison.
Les à cotés : jambon à l'os maison, fèves au lard à l'érable, bacon, saucisses artisanales, viennoiseries cuites du matin, pain assortis, confitures et nutella maison.

STATION DE MIGNARDISES ET ENTREMETS MAISON

Verrine de mousse caramel au beurre salé et ganache noire.
Salade fruits frais, sirop vanille-gingembre, émulsion de framboise.
Macarons maison assortis.
Crème brûlée à l'érable.
Financier aux noisettes et ganache montée au lait.
Sablé nantais, chantilly à la fève tonka, fruits rouges.
Tartelette portugaise.
Barre fondante, ganache 60%, biscuit chocolat, tire éponge.
Meringues françaises craquantes.

ADULTE 35\$
ENFANT 20\$

Tous les prix sont taxes en sus.