

## Brunch de Pâques

Oeufs brouillés à la ciboulette et au fromage  
Oeufs bénédictines aux épinards et saumon fumé  
Crêpes, petits fruits et sirop d'érable  
Bacon fumé et saucisses campagnardes  
Oreille de crisse  
Fèves au lard de grand-mère  
Pommes de terre rissolées

Soupe aux pois à l'ancienne et lardons  
Gigot d'agneau braisé, sauce à la gelée du sapin Beaumier  
Cuisse de canard confite, sauce aux champignons Shimeji  
Pince de crabe des neiges et beurre monté à l'ail  
Ragoût de poulet à l'oignon gratiné au Gruyère  
Pommes de terre en purée Yukon Gold  
Jardinière de légumes  
Jambon sur l'os, glaze au sirop d'érable et romarin  
Côte de boeuf AAA braisé, jus de viande corsé (découpe en salle)

Mini guédille de homard des Îles de la Madeleine  
Salade mesclun et vinaigrette assorties  
Crudités et trempette aux légumes  
Oeufs mimosas au caviar  
Salade de choux rouges, pommes et pistaches  
Salade de Ditali, tomates confites, pistou et olives Kalamata  
Saumon fumé norvégien et crème sure  
Plateau de charcuteries et pâtés artisanaux  
Fromages fins du Québec, croûtons et noix assorties

Station de gaufres et garnitures  
Assortiment de desserts et pâtisseries  
Mignardises et tartelettes  
Fontaine de chocolat et petits fruits  
Tire d'érable sur neige

---

55\$ par personne

27.50\$ de 6 à 12 ans - Gratuit pour les 0- 5 ans

2 services - 10:30 et 12:30

Merci de nous aviser en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire  
Le choix des plats et le prix peuvent changer sans préavis