

BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Deux services

11h et 13h

Brunch gastronomique
servi en 7 stations

Sur réservation, places limitées

Adulte | 85\$

6 à 12 ans | 39\$

Moins de 5 ans | gratuit

Plus taxes et service

STATION PAINS DU BOULANGER ET VIENNOISERIES

Croissants, chocolaines et
danoises aux fruits

Assortiment de pains de la
boulangerie

Confitures maison

STATION FROMAGES D'ICI ET CHARCUTERIES

Terrines

Fromages fins

Charcuteries

Condiments

STATION COUPE DE VIANDE

Filet de porc

Bavette de bœuf

Sauce érable et pommes et chimichurri

TABLE DES DOUCEURS

Assortiment de pâtisseries

Fontaine de chocolat et fruits frais

Mignardises, macarons et chocolats

Offert à l'arrivée:
Rose pour les mamans.
Bellini pour les adultes.

STATION ENTRÉES

Choix de 2 salades

Soupe froide betteraves et pommes

Station omelette à la plancha

Sushi végété

Œufs farcis aux œufs de truite

STATION FRUITS DE MER

Cascade de crevettes, sauce cocktail

Saumon fumé, blinis

Salade de homard et mini brioche

STATION PLATS CHAUDS

Œufs bédiclines

Suprême de pintade confite, sauce fruits rouges

Pavé de saumon, sauce hollandaise et piment
d'Espelette

Assortiment de légumes, gratin dauphinois

Cavatelli au parmesan et champignons

MOTHER'S DAY BRUNCH

Two services

11am and 1pm

Gastronomic brunch
served on 7 stations

By reservation, limited places

Adult | \$85

6 to 12 years old | \$39

Under 5 | free

Plus taxes et service

BAKER'S BREAD AND PASTRY STATION

Croissants, chocolatines
and fruit danishes

Assortment of breads from the bakery

Homemade jams

LOCAL CHEESE & CHARCUTERIE STATION

Terrines

Fine cheeses

Cold cuts

Condiments

MEAT CUTTING STATION

Pork tenderloin

Flank steak

Maple and apple sauce and chimichurri

DESSERT STATION

Assortment of pastries

Chocolate fountain and fresh fruit

Mignardises, macaroons and
chocolates

Upon arrival:
Rose for mothers.
Bellini for adults.

APPETIZERS STATION

Choice of 2 salads

Cold beet and apple soup

Plancha omelette station

Veggie sushi

Eggs stuffed with trout roe

SEAFOOD STATION

Shrimp cascade, cocktail sauce

Smoked salmon, blinis

Lobster salad and mini brioche

HOT DISH STATION

Eggs benedictine

Guinea fowl supreme confit, red fruit sauce

Salmon steak, hollandaise sauce and
Espelette pepper

Assorted vegetables, gratin dauphinois
Cavatelli with Parmesan and mushrooms