

BRUNCH DE PÂQUES 2018



Viennoiseries et jus frais
Pommes de terre sautées aux herbes, œufs brouillés
Œufs Bénédicte façon florentine
Saucisses, bacon, fèves au lard à l'érable

Velouté d'asperges, basilic et miel Laurentien

Salade aux six choux, vinaigrette caramel soya et pamplemousse, tofu grillé et pacanes rôties

Champignons marinés à l'huile épicée

Croquants du jardin, trempettes printanières

Marinades assorties et olives gourmandes

Minis bocconcini, étuvée de tomates au basilic, tapenade d'olives Kalamata

Salade d'asperges vertes, tomates oubliées, feuilles de basilic, feta de brebis et huile d'olive extra vierge

Feuilles de romaine croquantes, chips de pancetta, croûtons à l'ail et copeaux de parmesan

Salade de légumes grillés, pesto de fines herbes et réduction de vinaigre balsamique

Œufs mimosa au saumon fumé en verrines

Carpaccio de bœuf à l'Italienne, mayonnaise au parmesan, huile de persil,
champignons sauvages, copeaux de padano

Planches de charcuteries et terrines du terroir

Ardoises de poissons fumés, condiments et sauces à Serge

Crevettes cocktail sur glace, sauce chili et raifort

Tartes à l'oignon gratinées et flammekueche de notre four à bois

Sélection de pâtes à votre goût

Contre filet de bœuf AAA du Québec vieilli à sec 35 jours, (coupé en salle)

croûte d'épices et cuisson lente, sauce Madagascar

Escalopes de truite saumonée sur pancake de pommes de terre

aux fines herbes nappées de beurre Nantais citronné

Jambon au four laqué érable et mélasse, ananas gold confit

Épaule d'agneau braisée aux épices marocaines, tomates et abricots, couscous Israélien aux choux de
saison et gingembre

Cafouillis de petits légumes rôtis de saison

Planche de fromages du terroir

Crêpes au caramel d'érable

Jardin de douceurs de Pâques pour bécés sucrés

Cascade de chocolat et folie de petits fruits

Café, thé, infusions

