

Brunch de la fête des mères

RÉSERVEZ

Pudding chia/coco érable
Smoothies aux bleuets sauvages et graines de lin
Assortiment de viennoiseries
Pommes de terre rissolées aux épices
Œufs brouillés
Saucisses, bacon, fèves au lard
Œufs Bénédicte florentine
Pain doré brioché et petits fruits
Pizza déjeuner de notre four à bois

Nos salades;

Tomates ancestrales, fromage Bufala, olives Kalamata et basilic
Carottes façon méditerranéen
Nouilles Chow Mein à la thaïlandaise
Romaine, bacon croustillant, copeaux de fromage padano et croûtons à l'ail
Melon d'eau, concombre, féta et menthe

Asperges grillées, prosciutto, parmesan râpé, huile d'olive extra vierge, balsamique réduit

Champignons marinés épicés, olives et marinades maison
Ardoise de saumon fumé et bonbons de saumons à l'érable et leurs condiments

Crevettes sur glace, sauce cocktail, mayonnaise épicée
Huîtres crues sur écailles, tabasco, mignonette au vinaigre de vin rouge
Mini guédilles de homard et crevettes

Planche d'antipasto

Rillettes de saumon et ses chips de pain pita rôties
Carpaccio de bœuf maison à l'italienne
Ravioli de homard des Isles sauce bisque au cognac et citron grillé
Fricassée de volaille sauce chèvre des neiges, tomates séchées et basilic
Contre filet de bœuf AAA en croûte d'épices boréales sauce Madagascar
Pommes de terre Lyonnaise
Haricots vert frais, beurre maître d'hôtel et oignons frits

Planche de fromages du terroir

Crêpes fines sauce sucre à la crème maison
Table des gourmandises pour nos mamans
Cascade de chocolat et folie de petits fruits