

BRUNCH DE NOEL

Assortiment de jus rafraîchissant

Viennoiseries

Pommes de terre rissolées aux fines herbes

Saucisses /bacon/fèves au lard/œufs brouillés

Œufs bénédictines

Sélection d'omelettes à votre goût

Bar à pains

Gaufres maison, sauce chocolat et petits fruits

Saumon fumé norvégien et condiments

Crevettes sur glace sauce cocktail et mayonnaise chipotle

Huitres crues sur écailles, tabasco, mignonette au vinaigre de vin rouge

Cuillères de tartare de saumon à la toscane

Rillettes de saumon maison façon François

Carpaccio de bœuf à l'italienne, mayonnaise truffée et champignons

Feuilles de Romaine craquantes, bacon croustillant, croûtons à l'ail et fromage Padano

Champignons marinés à l'huile épicée

Asperges grillées sauce Mikado, segments d'oranges et fenouil rôti

Salade de pommes de terre aux fines herbes, cornichons et moutarde de Meaux

Salade de kale, betteraves jaunes, quinoa, canneberges marinées, graines de citrouille

Ardoise de charcuteries, rillettes maison, marinades assorties et olives gourmandes

Suprême de dinde cuit à basse température, gravy infusé à la sarriette, farce d'antan, confiture

Contre filet de bœuf AAA rôti en croûte d'épices sauce Madagascar

Tourtière des Laurentides, ketchup maison

Purée de pommes de terre Yukon Gold, ail confit et cheddar fort

Cafouillis de petits légumes sautés de saison

Assortiment de Pizza de notre four à bois

Planche de fromages du terroir

Gourmandises du temps des fêtes

Café/thé/infusion

RÉSERVEZ ICI

CHRISTMAS BRUNCH

Assortment of refreshing juices

Pastries

Hash browns with herbs

Sausages/bacon/baked beans/scrambled eggs

Eggs Benedict

Selection of omelettes to your liking

Bread bar

Homemade waffles, chocolate sauce and berries

Norwegian smoked salmon and condiments

Shrimps on ice cocktail sauce and chipotle mayonnaise

Raw oysters on the scales, tabasco, mignonette in red wine vinegar

Spoons of Tuscan Salmon Tartare

Françis-style homemade salmon rillettes

Italian beef carpaccio, truffle mayonnaise and mushrooms

Crispy Romaine leaves, crispy bacon, garlic croutons and Padano cheese

Mushrooms marinated in spicy oil

Grilled asparagus with Mikado sauce, orange segments and roasted fennel

Potato salad with fine herbs, gherkins and Meaux mustard

Kale salad, yellow beets, quinoa, marinated cranberries, pumpkin seeds, citrus vinaigrette

Charcuterie slate, homemade rillettes, assorted marinades and gourmet olives

Turkey supreme cooked at low temperature, gravy infused with savory, old-fashioned stuffing

AAA beef strip loin roasted in a spice crust with Madagascar sauce

Tourtière from the Laurentians, homemade ketchup

Yukon Gold mashed potatoes, confit garlic and sharp cheddar

Cafouillis of sautéed seasonal vegetables

Assortment of Pizza from our wood oven

Local cheese board

Holiday treats

Coffee/tea/infusion

RESERVE HERE