



Menu

Brunch – Fête des mères

Assortiment de jus rafraîchissant

Pudding chia coco érable

Variété de smoothies maison

Viennoiseries du dimanche matin

Pommes de terre rissolées aux fines herbes

Brouillarde d'œufs et petites garnitures

Saucisses, bacon et fèves au lard

Oeuf Bénédictine façon florentine

Gaufres belges, petits fruits des champs et chantilly à la vanille Bourbon

Bar à pains et pizzas déjeunerées de notre four à bois

Asperges vertes sauce Mikado, prosciutto croustillant, suprême d'oranges et vrilles de pois

Légumes grillés, réduction de balsamique et huile de basilic

Salade de melon d'eau, mangues, feta, menthe et vinaigrette yuzu

Salade de kale, betteraves, menthe, pois chiche croquant, pistaches, oignons marinés et vinaigrette érable

Salade romaine, pancetta craquante, copeaux de parmesan reggiano, croûtons à l'ail et vinaigrette César

Ardoise de saumon fumé et condiment assortis

Champignons marinés épicés, variété d'olives et marinades

Crevettes sur glace, sauce cocktail, mayonnaise Sriracha et lime

Œufs mimosas et duxelles de truffes noires

Huîtres crues sur écailles, tabasco, mignonette, concombre et coriandre

Crudo de thon Ahi saveur Ponzu, rix croustillant, shizo

Planche d'antipasto

Rillettes aux 2 saumons et chips de pains pita rôties

Carpaccio de bœuf à la Toscane

Gigot d'agneau rôti au thym et romarin, jus d'ail confit

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

Jambon fumé à l'orange et miel des Laurentides

Linguines aux crevettes d'Argentine, bisque de crustacés au pastis, champignons Shiitakes, citron grillé

Petits grelots de pommes de terre au gras de canard et cèpes

Haricots verts frais au beurre Chimichurri, oignons frits et amandes torréfiées

Planche de fromages du terroir

Crêpes fines sauce caramel d'érable

Table de gourmandises pour nos mamans adorées

Cascade de chocolat et folie de petits fruits

