

MENU

Brunch de la fête des mères

Assortiment de jus rafraichissants

Viennoiseries fraîchement cuites et bar à pain

Oeufs brouillés, saucisses, bacon et fèves au lard

Pommes de terre rissolées et feuilletés aux saucisses

Pudding chia-coco-érable

Gruau "overnight" chai et ananas caramélisés

Sélection de smoothies

Oeufs bénédictine, asperges et sauce hollandaise à l'aneth

Pizza au fromage de chèvre et champignons sauvages

Pain doré à l'érable et petits fruits des champs

Salade d'asperges, sauce mikado, suprême d'agrumes et crumble de parmesan épicé

Feuilles de romaine, pancetta, copeaux de Padano, croûtons à l'ail et vinaigrette César

Salade de melon d'eau, mangues, tomates raisin, féta, menthe et vinaigrette Yuzu

Trempe à l'oignon et pitas croustillants

Salade de tomates ancestrales style panzanella

Iceberg craquante, chou mariné, cornichons à l'aneth, julienne de viande fumée, vinaigrette moutarde et ail, croustilles

Olives gourmandes, marinades maison et champignons à l'italienne

Carpaccio de boeuf, mayonnaise truffée, champignons, copeaux de parmesan, salsa de truffes noires

Planche de charcuterie artisanale, croûtons et condiments

Mini guédilles de homard et crevette d'Argentine

Crudo de thon Ahi saveur Unagi, tempura croustillante, shiso

Ardoise de saumon fumé norvégien et condiments assortis

Huîtres sur écailles, tabasco, mignonette au concombre, pomme Granny Smith et coriandre

Crevettes sur glace, sauce cocktail, mayonnaise sri racha et lime

Sélection de pâtes à votre goût

Contre-filet de boeuf AAA en cuisson lentem sauce madagascar (tranché en salle)

Gigot d'agneau rôti, sauce ail confit, miel et romarin (tranché en salle)

Pavé de morue islandaise, sauce vierge, crumble de féta, aneth et basilic

Poêlée de légumes de saison

Pommes de terre grelots rôties au gras de canard et huile de truffe

Planche de fromages du terroir

Crêpes Suzette

Table de gourmandises

Cascade de chocolat et folie de petits fruits

Café, thé et infusions

