



Brunch pour la fête des Mères

Le 8 mai sur réservation de 9h à 13h30

Station froide

- Crudités de légumes et trempette (en verrine)
- Salade chou à la truite marinée, carottes et canneberges
- Salade betteraves, épinards, fromage bleu, pacanes, vinaigrette balsamique
- Rillettes de canard
- Charcuteries avec olives, cornichons et moutarde
- Fromage du Québec avec croutons, chutney et raisins
- Assortiment de pain

Station chaude

- Velouté d'asperges
- Jambon fumé à l'os, pommes caramélisées, cuit lentement avec bière et herbes
- Tourtières traditionnelles de Seb l'Artisan avec foie gras, servi avec sauce au jus
- Soufflée au fromage cheddar frais avec oreilles de crisses
- Œufs bénédicte au saumon fumé et épinards, sauce hollandaise à l'aneth
- Fèves au lard et à l'érable
- Pommes de terre rissolées, épices
- Œufs brouillés, bacon, saucisses

Table Sucré

- Mignardises et mini desserts en verrine
- Café, thé et tisane

