

BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

CAFÉ, JUS, CHOCOLAT CHAUD OU INFUSION

VERRINE DE CRUDITÉS, HOUMOUS AUX HARICOTS NOIRS SALADE BORÉALE DE MAÏS, CANNEBERGES ET ORGE D'ANTAN SALADE DE CHAMPIGNONS, CHANVRES ET OIGNONS GRILLÉS AU PORTO ASPERGES DE SAISON GRILLÉES, FETA ET AMANDES, VINAIGRETTE SUMAC

FINES CHARCUTERIES ET SAUCISSONS FILET DE SAUMON THERMIDOR, MAYO PONZU À LA LIME CUILLÈRE DE TARTARE DE CERF ROUGE, PERLES DE MOUTARDE ET BALSAMIQUE DÉGUSTATION DE FROMAGES DU QUÉBEC, FRUITS SÉCHÉS

POMME DE TERRE À L'ANCIENNE, ÉCHALOTES ET LARDONS
COCOTTE CHAMPÊTRE AUX LÉGUME ET OEUFS DE PORTN'OEUFS
BROUILLADE D'OEUFS AU FROMAGE ET CÉBETTE
CASSEROLE DE PAIN DORÉ, BANANES ET CARAMEL ÉPICÉ
SAUCISSES TOULOUSE ET BACON CROUSTILLANT
FEUILLETÉ DE JAMBON CONFIT, BÉCHAMEL, SAUGE ET POMMES
FÈVES AU LARD MAISON

MÉDAILLON DE WAPITI, SAUCE GENIÈVRE DES BOIS BRAISÉ DE PORCELET NAGANO ET CREVETTES À LA FLEUR D'AIL ET CITRON

> VIENNOISERIES FRAÎCHEMENT CUITE BAR À PAIN, CONFITURES ET BEURRE VERRINE DE YAOURT AUX PETITES FRUITS SALADE D'AGRUMES À LA MENTHE FRUITS FRAIS COUPÉS

BALLERINE AUX 3 CHOCOLATS, RAGOÛT ÉCARLATE A LA FLEUR DE ROSE,

TRUFFE MARASQUIN





