



Brunch du Nouvel An

70\$/adulte - 35\$/enfant

Petit déjeuner

Pains et viennoiseries variés
Bacon et saucisses de chez « Gasporc »
Fèves au lard
Crêpes et gaufres
Pommes de terre sautées
Yogourt grec, baies boréales, pollen et granola
Légumes du maraîcher

Omelettes

Omelette préparée à la minute par nos cuisiniers
Œuf bénédicte au homard de Nouvelle-Écosse

La Mer

Saumon fumé maison, câpres, boutons de marguerite, oignons marinés
Grosses crevettes, sauce cocktail au bourbon Maker's Mark
Huîtres du Québec et mignonnette au vinaigre de sureau

La dinde

Traditionnelle dinde de Noël, sauce à la canneberge

Potage

Velouté de courge et érable

Salades et crudités

Salade César au bacon « Gasporc »
Salade de pâtes du chef
Crudités variés et ses sauces
Charcuteries et fromages
Plateaux de charcuteries et de fromages du Québec, noix et condiments

Desserts du pâtissier

Fontaine de chocolat, fruits frais et guimauves
Mignardises
Macarons
Beignets à la cannelle
Bûche de Noël



Chef Exécutif: Clément Hamy

Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.
Merci de votre compréhension