



Brunch Pâques 70\$/pers

11h à 15h

(Enfant: 0 à 6 ans gratuit / 6 à 12 ans 35\$)

Petit déjeuner

Pains et viennoiseries variés
Bacon et saucisses de chez « Gaspor » et fèves au lard
Crêpes, gaufres et pain doré
Pommes de terre sautées
Yogourt grec aux baies boréales, pollen et granola

Station omelette

Préparé à la minute par nos cuisiniers, selon votre convenance

Station de la Mer

Saumon fumé par nos soins, câpres, oignons marinés
Crabes des neiges et grosses crevettes, sauce cocktail au bourbon Maker's Mark
Huîtres du Québec et mignonette au vinaigre de sureau
Calmars frits, mayonnaise au piment « Gorria »

Station découpage

Gigot d'agneau du Québec rôti à l'ail et au sapin
Jambon à l'érable servi avec garnitures

Potage

Pois et érable

Salades et charcuteries

Salade César au bacon « Gaspor »
Salade de pâtes du Chef
Salade de pieuvre grillée
Mesculun de jeunes pousses du maraîcher
Crudités variées et sauces
Plateau de charcuteries et terrines de gibier
Plateau de fromages du Québec, noix et condiments

Dessert

Fontaine au chocolat, fruits frais et guimauves
Mignardises du pâtissier et macarons
Beignet à la cannelle et biscuits
Fruits tranchés
Œufs de Pâques géant et mini de chez « Chocostyle »
Mini tiramisu
Mousse au chocolat



*Chef exécutif: Clément Hamy
Sous-chef: Emmanuel Lottin*