

BRUNCH DES FESTIVITÉS



POUR LA CÉLÉBRATION DE VOS ÉVÉNEMENTS HEUREUX

CROISSANT MAISON AU BEURRE, CONFITURE ET FRUITS FRAIS

L'ASSIETTE DE LA CHARCUTIÈRE

(TERRINE DE GIBIER, CHARCUTERIE, FROMAGE FIN, QUICHE MAISON, POUSSÉS DU JARDIN)

SUGGESTIONS DU CHEF

- MIGNONNETTES DE PORC, POIVRADE AU CHAMPIGNONS POIVRÉS OU - FILET DE SAUMON, CRÉMEUSE À L'ANETH ET AU BEURRE DE CIBOULETTE OU - ÉPAULE DE LAPIN CONFITE, ÉMULSION À L'ÉRABLE OU

- GRATIN DE MANICOTTIS FARCIS À LA FLORENTINE, SAUCE ROSÉE AU PESTO

OU - BLANC DE VOLAILLE, SAUCE À L'ORANGE AU PORTO ET AUX CANNEBERGES

OU - CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE AUX GRIOTTES ET AU PORTO (EXTRA 5.00\$)

- CUISSE DE LAPIN FARCIE AU FOIE GRAS ET AUX PRUNEAUX, SAUCE AU MIEL (EXTRA 5.00\$)

&&&

LE DÉLICE DU PÂTISSIER

(OU LE SERVICE DE VOTRE GÂTEAU)

CAFÉ, THÉ, TISANE

25.00\$ (TAXES ET SERVICE EN SUS)

BRUNCH ENFANT (12.00\$)





CONTENU ET PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS

LE BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES



POUR LA CÉLÉBRATION DE VOS ÉVÉNEMENTS HEUREUX

CROISSANT MAISON AU BEURRE, VARIÉTÉ DE FRUITS FRAIS, CONFITURE

L'ASSIETTE DE LA CHARCUTIÈRE

(TERRINE DE CANARD, CHARCUTERIE, FROMAGE FIN, QUICHE À LA NIÇOISE, POUSSÉS DU JARDIN)

SUGGESTIONS DU CHEF

BLANC DE VOLAILLE, CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS POIVRÉS OU
ÉPAULE DE LAPIN CONFITE, ÉMULSION AU MIEL ET AU ROMARIN OU
TARTARE DE SAUMON AUX POMMES VERTES ET À L'ANETH (EXTRA 5.00\$) OU
GRATIN DE MANICOTTIS FARCIS À LA FLORENTINE, SAUCE ROSÉE AU PESTO
OU MIGNONNETTES DE PORC AUX POMMES CARAMÉLISÉS À L'ÉRABLE
OU CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE À L'ORANGE ET AUX CANNEBERGES (EXTRA
5.00\$)

&&&

LE DÉLICE DU PÂTISSIER

(OU LE SERVICE DE VOTRE GÂTEAU)

CAFÉ, THÉ, TISANE

25.00\$ (TAXES ET SERVICE EN SUS)

BRUNCH ENFANT (12.00\$)



SAINT-VALENTIN



VELOUTÉ JARDINIER PARFUMÉ À LA MUSCADE

&&&

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS DES BOIS OU

JAMBON DE PARME ET SON MELON PARFUMÉ AU RHUM OU

SAUMON DU FUMOIR À L'ORANGE ET AU COINTREAU OU

TERRINE DE FAISAN À LA MANGUE ET SA CONFITURE DE CASSIS

&&&

SORBET AUX FRUITS DE LA PASSION (5.00\$/ EXTRA)

SUGGESTIONS DU CHEF

MÉDAILLON DE CERF ROUGE FLAMBÉ À L'ARMAGNAC ET

SON ÉMINCÉ DE PLEUROTES POIVRÉS

OU

FILET DE TRUITE SAUMONÉE EN NAGE DE CRÉMEUSE PARFUMÉE AU PERNOD ET
SES LANGOUSTINES AUX HERBES DE PROVENCE

OU

MAGRET DE CANARD ET SON ÉMULSION À LA CLÉMENTINE DE NAPOLÉON

&&&

DÉLICE DU PÂTISSIER FONDANT AU CHOCOLAT ET
SES PETITS FRUITS ROUGES

&&&

CAFÉ, THÉ

50.00\$ *(TAXES APPLICABLES ET SERVICE (15%) EN SUS)*

CONTENU ET PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS.

NOËL



VELOUTÉ JARDINIER PARFUMÉ À LA MUSCADE

&&&

CHIFFONNADE ET SA TERRINE DE CARIBOU AUX BLEUETS

OU SAUMON DU FUMOIR À L'ÉRABLE & SES POINTES D'ASPERGES

OU FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AUX PLEUROTES ET AU POIVRE ROSE

&&&

SORBET AUX FRUITS DE LA PASSION (5.00\$/ EXTRA)

&&&

SUGGESTIONS DU CHEF

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ À LA MÉDITERRANÉENNE

OU MIGNON DE BISON AU MUSCAT ET AUX PETITS FRUITS ROUGES

OU MAGRET DE CANARD À L'ORANGE ET AUX CANNEBERGES

OU ACCOLADE DE SAUMON ET DE CREVETTES À LA CRÈME SAFRANÉE

OU PAUPIETTE DE PINTADE DE GIBIER, POIVRADE AUX CHAMPIGNONS

&&&

DÉLICE DU PÂTISSIER

&&&

CAFÉ, THÉ

50.00\$ (TAXES APPLICABLES ET SERVICE (15%) EN SUS)

CONTENU ET PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS.

NOUVEL AN



VELOUTÉ JARDINIER PARFUMÉ À LA MUSCADE

&&&

DUO DE TERRINES DE CANARD ET D'AUTRUCHE OU GRATIN D'ASPERGES AU JAMBON DE PARME OU CASSOLETTES D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS POIVRÉS

&&&

SORBET AUX FRUITS DE LA PASSION (5.00\$/ EXTRA)

&&&

SUGGESTIONS DU CHEF

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES, ÉMULSION AU CAMEMBERT MENTHOLÉ OU MÉDAILLON DE CERF ROUGE À LA POIRE WILLIAMS OU PAUPIETTE DE FAISAN FARCI DE GIBIER, SAUCE AUX ABRICOTS OU COMPLICITÉ DE SAUMON ET DE CREVETTES , CRÉMEUSE AU PERNOD OU ENTRECÔTE DE BŒUF FLAMBÉE À L'ARMAGNAC ET SON ÉMINCÉ DE PLEUROTES AUX CINQ POIVRES

&&&

DÉLICE DU PÂTISSIER

CAFÉ OU THÉ

50.00\$ (TAXES APPLICABLES ET SERVICE (15%) EN SUS)

CONTENU ET PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS.