



Brunch fête des mères 95\$/pers

8h à 14h

(Enfant: 0 à 6 ans gratuit / 6 à 12 ans 45\$)

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 oeufs

Préparé à la minute par nos cuisiniers, selon votre convenance

Station de la Mer

Saumon fumé par nos soins, câpres, oignons marinés
Grosses crevettes, sauce cocktail au bourbon Maker's Mark
Pieuvre grillée sauce chimichuri
Huîtres du Québec et mignonette au vinaigre de sureau
Guédille de crabe des neiges

Station découpage

Pavé de bar rayé, lait de sapinette
Flanc de porc de la ferme « Gaspor » laqué à l'érable et bière

Potage

Pois cassé et érable

Salades et charcuteries

Salade César au bacon « Gaspor »
Salade de pâtes du Chef
Salade caprese
Mesclun de jeunes pousses du maraîcher
Cruautés 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
Paris-Brest
Cannelés bordelais, tarte citron meringué, tarte tatin, tarte de baies
Fruits tranchés



Chef exécutif: Benjamin Patrier
Sous-chef: Emmanuel Lottin