



BRUNCH DE NOËL

PLATEAUX À PARTAGER



FRITTATA AUX LÉGUMES ET FROMAGE FUMÉ

chips de courge au gingembre et sel d'ail
courgettes . carottes râpées . poireaux . kale . champignons



POUTINE DÉJEUNER À LA DINDE EFFILOCHÉE

kale frit aux piments Alep
velouté de volaille à l'estragon . fromage en grains
• végétarien sans dinde et avec une sauce béarnaise •



CRÊPES SUZETTE AUX BANANES CARAMÉLISÉES

crème d'érable . amandes effilées et grillées



EGG ROLL À LA TOURTIÈRE

sauce aigre-douce à la canneberge
• végétarien egg roll au tofu et épices douces •

DÔME DE CRETON DE NOTRE CHEF JEAN-MARC

pain campagnard grillé



SCONE AUX CANNEBERGES ET CHOCOLAT BLANC

confectionné par Meringue et Confettis

Extra



LAIT FRAPPÉ DE NOËL +10

crème glacée à la fraise . lait . vanille . canne de Noël
trous de beignes à la cannelle et sucre



SAUMON FUMÉ MAISON +15

blinis . crémeux à l'ail noir . échalotes marinées . câpres frites

TORCHON DE FOIE GRAS +19

caramel de pommes au bourbon . pacanes pralinées

ASSIETTE DE COCHONNAILLES +24

saucisse fumée à l'érable . bacon à l'érable . fèves au lard à l'érable
oreilles de crisse maison



MENU ENFANT

oeufs brouillés . egg roll . crêpes et crème d'érable . scone

ADULTES • 40\$

ENFANT (0-12) • 12\$

OPTION VÉGÉ 