

Menu **brunch**

• Plats faits avec les produits de
d'Érable • Notre Tablee d'Érable • Notre

Patates farcies de la cabane, œuf frit

Jambon effiloché, fromage en grains, crème sûre, échalotes vertes

•

Salade verdure aux fruits compressés et Crumble de pacanes à l'érable

Roquette, endives, poire, vinaigre xérès, pomme grenade

•

Œufs bénédictines au saumon fumé à l'érable

Muffin anglais, fromage à la crème, épinards, asperges, hollandaise aux poivrons rouges et piments d'Espelette

•

Nos fameuses oreilles de crisse

•

Saucisses de porc dans le sirop d'érable

•

Les pancakes à Sobo, confiture de fruits rouges et thé du Labrador

Sirop d'érable de notre cuvée ÉLIXIR, crème fraîche à la vanille

•

Fèves au lard du Rituel et cretons maison

Pain campagnard grillé, oignons frits

•

Queue de castor, trous de beignes au caramel salé + glace vanille, mini cornets érable

Compote de bleuets, sucre érable, caramel salé

•

45\$/personne

Taxes et service exclus

Menu **enfant**

11 ans et moins

Œufs brouillés, patates rissolées, saucisses, pain, confiture

•

12\$/enfant

Taxes et service exclus

• Plats faits avec les produits de
d'Érable • Notre Tablee d'Érable • Notre