

BRUNCH DU DIMANCHE

SUNDAY BRUNCH

Servi les 12 mars, le 26 mars, le 9 avril, le 23 avril et le 14 mai uniquement
Served on March 12, March 26, April 9, April 23 and May 14 only.

Premier service : 11h | First service : 11am

Deuxième service : 13h | Second service: 1pm

Dernier service du petit-déjeuner à l'assiette à 10h | Last service of the à la carte breakfast at 10am

65,00\$ par personne* | 65,00\$ per person*



Soupe de légumes aux saveurs autochtones | Vegetable soup with First Nations flavors

Croissants, pains au chocolat, viennoiseries | Croissants, chocolate croissants, pastries

Pain bannique, beurre, confiture | Bannock bread, butter, jams

Yogourt, petits fruits et céréales granola santé | Yogurt, berries and healthy granola cereal

Planches de fromage du Québec | Quebec cheese boards

Planches de charcuterie et condiments | Charcuterie boards and condiments

Plateaux de fruits entiers 3 sortes | Whole fruit trays 3 kinds

Piémontaise, mayonnaise et poudre de sapin | Piedmontaise, mayonnaise and fir powder

Salade de pâtes au bacon de sanglier | Wild boar bacon pasta salad

Salade de betteraves et fromage de chèvre | Beet and goat cheese salad

Terrine de bison et canneberge | Bison and cranberry terrine

Saumon fumée Oushata (service à la tranche) | Oushata smoked salmon (served by the slice)

Salade verte mixte avec vinaigrette à la moutarde boréale | Mixed green salad with boreal mustard vinaigrette

Cuisses de canard confites et camerises | Duck legs confit and haskap berries

Jambon cuit longuement au sirop de bouleau et au sirop d'érable (service à la tranche) | Long-cooked ham in birch syrup and maple syrup (served by the slice)

Filet de saumon, beurre blanc à l'agastache | Salmon fillet, beurre blanc with agastache

Fricassée de moules, bouillon de poisson et oignons verts | Mussel fricassee, fish broth and green onions

Fèves au lard et sirop d'érable | Baked beans with maple syrup

Fricassée de légumes de saison | Fricassee of seasonal vegetables

Pommes de terre et oignons cuits au four, ail et romarin | Baked potato and onions, garlic and rosemary

Sauces et condiments aux saveurs autochtones | Sauces and condiments with First Nations flavors

Petits fours, mignardises et fruits coupés | Petits fours, mignardises and cut fruits