

BRUNCH

# Fête des Mères

## *Découpe en salle*

Saumon Wellington du Chef  
Poitrine de bœuf braisée

## *Bar à fruits de mer – à volonté*

Huîtres, crevettes, pétoncles, tataki de thon, salade de calamars,  
truite fumée de Saint-Alexis-des-Monts

## *Table de variété de tapas*

## *Table de fromages et charcuteries, salades et crudités*

Variété de fromages québécois, variété de charcuteries, trio de salades, crudités

## *Table santé*

Yogourt de la Vallée Verte, granola, assortiment de fruits,  
fromage cottage, chia coco-choco

## *Table «brunch classique revisité»*

Casserole gratinée (saucisse Gadoury, bacon fumé, échalotte),  
gratin dauphinois, omelette fromage et ciboulette, bacon fumé, crêpes,  
épaule de porc braisée à l'érable

## *Table des spécialités (chaude)*

Ossobucco bière et miel  
Joue de veau, figues, cacao et café  
Authentique tourtière du Lac, maison  
Cassoulet à l'érable : pintade, tomahawk de porc braisé, saucisses grillées

## *Guéridon de mignardises*

ADULTE: 65\$    ENFANT 12 À 17 ANS: 35\$    ENFANT 5 À 12 ANS: 20\$

