



Menu brunch

Pains, viennoiseries et confitures
Assorted breads and jams

Confiture bleuets et lavande des Jardins de Métis
Blueberry and lavender jam

ENTRÉES - APPETIZERS

Sabayon à l'érable, framboise et cassis
Maple, raspberry and blackcurrant zabaglione

Salade de fraise, mousse à l'agastache
Strawberry salad, agastache mousse

Rillettes de pintade, croûtons au thym
Guinea fowl rillettes, thyme croutons

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSE

Oeufs pochés, saumon Gravlax et pomme de terre röesti
Poached eggs, Gravlax salmon and rösti potato

Omelette aux fleurs aromatiques, jambon et pomme de terre röesti
Aromatic flower Omelette, ham and rösti potato

Crêpe aux poires caramélisées, noix grillées, fromage Perle du Littoral
Pancake stuffed with caramelized pears, grilled nuts, Perle du Littoral Cheese.

Bœuf Reford grillé, tomates à l'estragon, glace de viande
Grilled Reford beef, tomatoes perfumed tarragon, reduced meat bouillon

DESSERTS - DESSERTS

Desserts du Maître Pâtissier Bruno Romand
Bruno Romand Desserts

Thé, café et jus de fruits
Tea, coffee et fruits juice

15,95 \$