

Brunch du dimanche

DIMANCHE 20 JUILLET : 1^{er} SERVICE 11 h | 2^e SERVICE 13 h 30

SALADES

Pommes de terre et maïs
Betteraves jaunes et melons d'eau
Choux à la grecque
Brocolis et bleuets, vinaigrette à l'érable et
au pavot
Quinoa et pois chiches, vinaigrette à l'origan
Artichauts et tomates cerises

Le Jardin :
Laitue croquante, vinaigrette à la fraise et au
balsamique rosé
Salade César
Vinaigrette à la fleur d'ail
Vinaigrette au fromage bleu

POISSONS ET FRUITS DE MER

Saumons fumés
Choux grillés et crevettes
Crevettes cocktail
Mousselines de saumon et croquants de
pâte à choux
Salades de fenouil, orange et homard
Tataki de thon
Truites fumées

PLATS GOURMETS

Soupe du jour
—•••••—
Bavettes de bœuf grillées, sauce chipotle
Flancs de porc braisés et grillés
Crevettes, pétoncles, pieuvres et ananas
grillés, avec noix de coco et carottes
multicolores rôties
Truites d'Écosse fumées à chaud, relish de
maïs
—•••••—
Pommes de terre Gabrielle
Gnocchis frits, coulis de poivron rouge
Légumes de la ferme Turpin

NOS INCONTOURNABLES

Fèves au lard
Œufs bénédictines
Nos crêpes à l'érable

VIANDES

Saucissons
Jambon de la Ferme Moreau
Porchetta

FROMAGES

La grande tablée du Fromager
Pêches grillées et burrata
Chutney, fruits séchés, raisins
Variété de pains

LA TABLE DES DESSERTS

Gâteaux Opéra
Frangipanes poires et framboises
Flans pralinés-vanille

Gâteaux au fromage
Gâteaux aux carottes et à la noix de coco
Pains de maïs, crème de maïs et fruits

Gâteaux crumble aux cerises et chocolat-
lime
Verrines de salade de melon et baba au
rhum
Danoises salées

Verrines de gâteaux sablés aux fraises
Beignes aux pommes de terre
Tartelettes au beurre

Jarres à biscuits
Tartes au sucre et aux pacanes
S'mores

Sunday brunch

SUNDAY JULY 20 : 1st SERVICE 11:00 a.m. | 2nd SERVICE 1:30 p.m.

SALADS

Potato and corn salad
Yellow beet and watermelon salad
Greek-style cabbage
Broccoli and blueberry salad, with maple
and poppy seed vinaigrette
Quinoa and chickpea salad, with oregano
vinaigrette
Artichoke and cherry tomato salad

The Garden :

Crisp lettuce, with strawberry and rosé
balsamic vinaigrette
Caesar salad, garlic flower vinaigrette
Blue cheese vinaigrette

SEAFOOD AND FISH

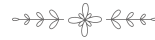
Smoked salmon
Grilled cabbage and shrimp
Shrimp cocktail
Salmon mousseline with choux pastry
crisp
Fennel, orange, and lobster salad
Tuna tataki
Smoked trout

GOURMET DISHES

Soup of the day



Grilled beef flank steak, chipotle sauce
Braised and grilled pork belly
Shrimp, scallop, octopus, and grilled
pineapple, with coconut and roasted
multicolored carrot
Hot-smoked Scottish trout, corn relish



Gabrielle potato
Fried gnocchi, red pepper coulis
Vegetable from Ferme Turpin

OUR ESSENTIALS

Baked bean
Egg Benedict
Our maple syrup pancake

MEATS

Sausage
Ham from Moreau Farm
Porchetta

CHEESES

Grilled peach and burrata
Dried fruit, chutney, grape
Assorted bread

THE DESSERT TABLE

Opera cake
Pear and raspberry frangipane
Praline-vanilla flan
Cheesecake
Carrot and coconut cake
Cornbread, corn cream and fruit
Cherry crumble cake with chocolate-lime
Melon salad and rum baba verrines
Savory Danish
Strawberry shortcake verrines
Potato doughnut
Butter tartlet
Cookie jar
Sugar and pecan pie
S'mores