

BRUNCH DU CHEF

TERROIR QUÉBÉCOIS REVISITÉ EN FINESSE

Dimanche 5 avril | 11 h et 13 h

BREUVAGES

Mimosa à la liqueur de cassis de Mona & Filles, mousseux, jus d'orange 12 \$

Smoothie aux fruits rouges, yogourt vanillé, menthe, jus de canneberge, jus de lime 9 \$

CASSOLETTE DU MARCHÉ

Pommes de terre jaunes du Québec rôties, champignons forestiers grillés, *slab de bacon* caramélisé à l'érable, œuf poché coulant de la ferme 22 \$

BOUDIN NOIR ARTISANAL

Boudin noir croustillant de tradition québécoise, œufs brouillés onctueux, fine tombée d'épinards au beurre, ciabatta artisanale légèrement grillée 26 \$

OMELETTE DU TERROIR

Omelette au fromage de chèvre affiné du Québec, porc effiloché fondant, poêlée de pommes de terre dorées, laquage délicat au sirop d'érable pur 22 \$

BRIOCHE PERDUE AU FOIE GRAS

Pain brioché maison façon perdue, foie gras au torchon, caramel de cassonade ambrée, bleuets et camerises du Lac-Saint-Jean, crème sûre vanillée 24 \$

PANIER DE VIENNOISERIES ARTISANALES

Sélection de viennoiseries pur beurre, confitures artisanales du Québec, beurre de baratte 18 \$