

BRUNCH DE PÂQUES

Dimanche 5 avril, 2026

7h00 - 14h00

OPTIONS

BUFFET

NOTRE BUFFET
AVEC UNE FONTAINE DE
CHOCOLAT

Café de spécialité inclus

29\$ par adulte
15\$ par enfant

COMPLET

BUFFET ET TABLE
D'HÔTE 3 SERVICES

Mimosa et café de spécialité
inclus

65\$ par adulte
33\$ par enfant

TABLE D'HÔTE

TABLE D'HÔTE SEULEMENT

Mimosa et café de spécialité inclus

45\$ par adulte
23\$ par enfant

ENTRÉES

TRILOGIE D'HUÎTRES un instant précieux

Huîtres pochées, contre-filet de Wagyu, œuf de caille miroir, herbes fraîches et or

CAILLE ET GAUFRE

Caille rôtie façon Sud-Ouest, gaufre maison croustillante, beurre d'oignon espagnol,
jus de viande réduit à la sauge

PLATS PRINCIPAUX

BÉNÉBANIQUE BORÉAL DES LACS

Omble confit, fondue de poireaux, velouté de céleri-rave et Xérès citronné,
pommes Ratte rôties et taboulé italien

BÉNÉBANIQUE DES BOIS

Tataki de canard fumé en croûte, béarnaise Dubarry au cheddar de l'Île-aux-Grues,
pommes Ratte rôties et légumes marinés

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE CHAMPAGNE & VANILLE BOURBON

Appareil soyeux infusé à la vanille Bourbon, réduction de Champagne brut
et croûte caramélisée fine