

# BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Dimanche 12 MAI 2019 - 9 / 14 H



Bisque de crustacés, yogourt nature et pesto de basilic

---

## LES PLATEAUX

---

Viennoiseries: mini-croissants, mini-chocolatines, danoises aux framboises  
Fruits frais, salade de fruits et sirop d'anis  
Fromage cheddar de toutes sortes, tomates et cretons  
Charcuteries : foie gras, cornichons, croûtons et moutardes de toutes sortes  
Asperges vertes, crème sure au caviar, œufs cuits durs et tomates cerises confites

---

## BORD DE LA MER

---

Mini burgers au homard made in Canada, chou au vinaigre et émulsion aneth  
Rillettes de truite du Québec, moutarde de Meaux, rémoulade de céleri boule  
Saumon fumé, concombres, tomates Hairloom, roquette bio et crumble de pain aillé  
Crevettes cocktail avec carapace, bouillon *Bloody Caesar* avec émulsion tabasco

---

## OEUFS ET VIANDES

---

Œufs bénédictine classiques et hollandaise au Yuzu  
Général tao du Golf Saint-Hyacinthe  
Omelettes faites devant vous avec garnitures de votre choix  
Crêpes au sirop d'érable et pain doré  
Jambon cuit sur l'os braisé 9 heures, mélasse, bière rousse et romarin  
Fèves au lard maison, bacon et sirop d'érable  
Les classiques : œufs, bacon, saucisses et pommes de terre avec son mélange d'épices

---

## SUCRÉ

---

Verrine crémeux chocolat noir et crumble de cacao  
Tartelettes au citron, beurre non salé et fouettée au sucre brut  
Crème brûlée classique

Adultes: 29,29\$  
65 et plus: 26,26\$  
Enfants 6 à 11ans: 16,16\$  
Enfants 0-5 ans: Gratuit  
Taxes et service en sus