

DUCHESNAY

BRUNCH DE PÂQUES

Les préludes du matin

Fruits frais tranchés et brochettes de fruits
Verrines de yaourt et baies rouges
Assortiment de fruits séchés
Scones aux bleuets et chantilly
Bar à pain, croissants et torsades chocolat
Œufs brouillés
Marmite de fèves au lard
Bacon, saucisses
Poêlée de patates rissolées aux herbes et ail
Œufs Bénédicte Smoked meat, hollandaise à la bière et Dijon
Pain perdu brioché, coulis au fromage à la crème et cannelle

Les primeurs

Planche de poissons fumés et fruits de mer, sauce aïoli au safran
Saumon frisquet en papillote
Sandwich bretzel au poulet forestier
Planche de fromages de chez-nous, croûtons et baguette
Terrine surprise, confit de légumes, croûtons divers
Marinades, condiments
Antipasto
(porchetta maison, artichauts marinés, olives, copanata, mozzarina di buffala, capicolle de dinde)
Crudités et trempettes à l'oignon
Salade de brocoli, canneberges et canard fumé
Coupelle de salade de riz sauvage et raisins secs
Salade Gabrielle au bacon maison
Roquette, huile d'olive, balsamique blanc

Les suggestions

Filet de truite, tomates confites, ail et câpres
Wellington champêtre au porc et canneberges, fenouil et brie
Côte de bœuf piqué d'herbes et moutarde, jus au vin rouge
Coupe de jambon maison

Plaisirs coupables

Fontaine de chocolat, fruits coupés, guimauves et brownies
Cup cake maison
Verrine vanille et citron
Gâteau au fromage maison aux bleuets
Tourte au sucre d'érable
Cake pop au maïs soufflé, chocolat au lait

Jus d'orange et café à volonté

34,95\$ par adulte, 17,50\$ par enfant de 4 à 12 ans,

gratuit pour les 3 ans et moins

*Taxes et service en sus

Tirage d'un lapin de Pâques parmi toutes les réservations

Réservation à partir de 8h30