

**JOYEUSES
PÂQUES
HAPPY
EASTER**

**VERRE DE PROSECCO DE BIENVENUE
WELCOME PROSECCO GLASS**

BUFFET

**FRITTATA, PAIN DORÉ, CRÊPES FRANÇAISES
AU BEURRE D'ÉRABLE, BACON, SAUCISSES,
POMMES DE TERRE, SALADES COMPOSÉES,
VIENNOISERIES, FRUITS FRAIS, PARFAITS,
QUICHES VÉGÉTARIENNES ET SÉLECTION
DE PAINS ARTISANAUX**

*Egg frittata, French toast, crêpes with maple butter,
bacon, sausages, potatoes, mixed salads,
viennoiseries, fresh fruits, parfaits, vegetarian
quiches and selection of artisanal breads*

**ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET PÂTÉS,
SÉLECTION DE FROMAGES DU QUÉBEC**

Selection of cold cuts, patés and local cheeses

**VARIÉTÉ DE GRAVELAX MAISON, SALADES
DE CREVETTES EN PETITS POTS MASON**

*Homemade gravlax salmon, shrimp salads in mason
jars*

**STATION DE DÉCOUPE
CARVING STATION**

GIGOT D'AGNEAU TRADITIONNEL

Traditional leg of lamb



65\$ ADULTE, 30\$ ENFANT 6 - 14

(PLUS TAXES ET SERVICE)

GRATUIT POUR ENFANTS DE MOINS DE 5 ANS

**PLATS PRINCIPAUX
MAIN COURSES**

**OMBLE CHEVALIER GRILLÉ, POMMES DE
TERRE DOUCE SAUTÉES AUX HERBES,
CRÈME SÛRE À L'ANETH ET CITRON**

*Grilled arctic char, sautéed herb sweet potatoes, dill
and lemon sour cream*

**FAUX-FILET DE BŒUF BRAISÉ, PUDDING
YORKSHIRE, LÉGUMES RÔTIS ET SON JUS DE
VIANDE**

*Braised beef tenderloin with Yorkshire pudding,
roasted vegetables and its jus*

**POULET DE CORNOUAILLES GRILLÉ « À LA
JERK », GAUFRE ET GASTRIQUE À LA
FRAMBOISE**

*Grilled Cornish hen « à la jerk » served on waffle,
raspberry "gastrique"*

**MEDLEY DE LÉGUMES RACINE, AUBERGINES,
ARTICHAUTS ET OIGNONS CARAMÉLISÉS**

*Medley of root vegetables, eggplants, artichokes and
caramelized onions*

**TABLE À DESSERTS
SWEET ENDINGS**



\$65 ADULT, \$30 CHILD 6 - 14

(PLUS TAXES AND GRATUITY)

COMPLIMENTARY FOR CHILDREN 5 & UNDER