

## BRUNCH

Samedi et dimanche (3, 4, 10 et 11 novembre) de 11h30 à 15h00  
Sunday & Saturday (November 3rd, 4th, 10th & 11th) 11h30 am to 3 pm

### 1<sup>er</sup> service

**Scone frais du jour, crème Chantilly,  
confiture maison aux petits fruits et basilic**

Fresh daily scone, Chantilly cream, home-made berry jam and basil

### 2<sup>e</sup> service

**Œufs Bénédicte et confit de canard du lac Brome  
sur pain aux abricots et noisettes, crémeuse de Brie fondue**

Eggs Benedict and Brome Lake duck confit on apricot hazelnut bread, creamy Brie fondue

ou / or

**Salade gourmande aux lardons poêlés, œuf poché,  
pacanes grillées et vinaigrette aux framboises**

Gourmet salad with pan-fried speck, poached egg, grilled pecans, raspberry vinaigrette

ou / or

**Gravelax de saumon, chou-rave mariné et salade de fenouil,  
pumpernickel grillé et fromage à la crème au citron**

Salmon gravlax, marinated kohlrabi cabbage, fennel salad, toasted pumpernickel and lime cream cheese

ou / or

**Gaufres et poulet frit glacé au sirop d'érable sriracha,  
salsa de maïs grillé et jalapeno**

Chicken waffles with maple sriracha glaze, grilled corn jalapeno salsa

**17\$ par personne / per person**

Taxe et service en sus / Taxes and gratuity not included