
Brunch de Pâques

Les légumes

Marinades maison
Fèves au lard
Plateau de légumes grillés et
fromages marinés
Salade verte et condiments
Pommes de terre sautées aux
herbes salées

Soupe aux pois et lard salé

Les cochonneries

Oreilles de criss maison
«pop corn»
Terrine de creton et
rillettes de porc
Fesse de jambon fumé maison
Ragoût de boulettes revisité
Saucisses et bacon au
sirop d'érable
Plateau de charcuteries du terroir

Les résistances

Œufs brouillés
Oeufs bénédicte, tombée de
champignons sauvages et fromage
du Québec
Saumon fumé à chaud
au bois d'érable
Tourtière de gibier revisitée

Les sucrés

Viennoiseries & tartinades maison
Mille-crêpes au Caribou
Grand-père au sirop d'érable
Tartes maison
Beignes maison

30\$/personne, enfant 6-12 ans 16\$

