

Brunch Fête des mères

Ce menu a été conçu par notre
Cheffe Alexandra Gagné

Entrée

Tomates cerises, italiennes et ancestrales, mozzarella di bufala,
vinaigre balsamique blanc de la Ferme et Vinaigrerie du Capitaine,
huile aux herbes et basilic frais

Gaufre maison, poulet frit au babeurre et miel épicé des
Ruchers de l'île d'Orléans

Assiette au choix

Œufs bénédicte au crabe, homard et crevettes de la poissonnerie MDM
Paspébiac, sauce hollandaise au Grand Marnier, sur rosti à l'Emmental
55.00\$

Mille feuilles aux champignons sauvages Ferme urbaine Ô champignons, œuf
poché, beurre blanc à l'oseille fumé de Fines herbes par Daniel
45.00\$

Poutine déjeuner au jambon effiloché à l'érable du Relais des Pins, ratatouille
de petits légumes, pommes de terre de la Ferme Valupierre, fromage en
grains des Fromages de l'île, 2 œufs, et sauce hollandaise
45.00\$

Baghrir (crêpe mille trous) aux petits fruits, crème anglaise au
mélilot de la Ferme et Vinaigrerie du Capitaine, sauce à
l'érable du Relais des Pins et crème chantilly
45.00\$

Dessert

Tartufo au citron, café ou thé