

Disponible le samedi 20 mai de 10 h à 14 h

## MENU BRUNCH

### AMUSE-BOUCHES

Panier de viennoiseries  
Pain ficelle chaud  
Beurre et confiture maison

### ENTRÉE

#### **Le parfait**

Yogourt, granola à l'érable et coulis de bleuets

### PLATS AU CHOIX

#### **La cour intérieure**

Crêpes de sarrasin farcies à la joue de porc  
Bacon de sanglier braisé, champignons sauvages et graines de sarrasin caramélisées  
Sauce béchamel au fromage OKA  
Beurre de pomme et caramel salé à l'érable  
Pommes de terre rôties aux herbes et verdurette

#### **Les bénédicte du Parlementaire**

Canard confit et foie gras sur pain croissant  
Tombée d'épinards et sauce hollandaise à l'estragon  
Pommes de terre rôties aux herbes et verdurette

🍷 *Option végétarienne disponible*

#### **Le plateau sucré salé de la colline**

Planche de saumon fumé Oushata' et de charcuteries  
Fromages du terroir, fruits frais et fruits séchés  
Gaufre et pain de campagne accompagnés de sirop d'érable et de confiture maison

### DESSERTS AU CHOIX

#### **Le tout érable**

Pouding chômeur, crème chantilly et flocons d'érable

#### **Le tout chocolat**

Brownie et noisettes caramélisées  
Sauce au caramel

*Café équitable / Infusion*

45.



# LA RELÈVE

Pour les enfants de 12 ans et moins

## ENTRÉE

### Le parfait

Verrine de yogourt, coulis de bleuets et granola à l'érable

## PLATS AU CHOIX

### Le mini-débat

Gaufre

Fruits des champs, crème chantilly, sirop d'érable

### L'ordre du jour

Crêpe de sarrasin farcie à la banane

Fruits des champs, coulis de fruits et crème chantilly

*Lait / Jus*

21.

