Brunch royal de la fête des Mères

Mother's Day Royal Brunch

Le dimanche, 2013 / *Sunday, 2013*
De 9 h à 13 h / *From 9 : 00 am to 1 : 00 pm*

Jus frais servis à la table /
Fresh fruit juice served at the table

Petit-Déjeuner / *Breakfast*

Melon tranché et petit fruits
Sliced melon and berries

Parfait de granola maison aux arômes de vanille et fraises balsamique
Homemade granola parfait flavoured with vanilla and balsamic strawberries

Smoothie à la fraise et basilic style martin, servis avec pétales de fleurs et mangue
Strawberry smoothie and Martin style basil, served with flower petals and mango

Station d'omelettes à votre choix
Omelettes to your liking

Bar de condiments Charlevoisien :
Saumon de notre fumoir, oignons, pleurotes, canard fumé, canard confit,
fromage St-Fidèle, tomates Lacoste, jambon, crevettes, salsa de courges, poivrons
Garnishes from Charlevoix:
Home smoked salmon, onions, oyster mushrooms, smoked duck, duck confit,
St-Fidèle cheese, Lacoste tomatoes, ham, shrimp, squash salsa, peppers

Mini casserole d'œuf mollet au jambon cru et au fromage Hercule de Charlevoix
Mini casserole of fairly soft boiled eggs with raw ham and Charlevoix Hercule cheese

Mini frittata du jardinier servie avec une salsa des tomates des Serres Lacoste
The gardener's mini frittata served with a tomato salsa from Serres Lacoste

Bacon fumé à l'érable, saucisses de volaille et jambon braisé
Maple smoked bacon, poultry sausages and braised ham

Bar à pain avec mini viennoiseries du matin
(croissants, danoises, muffins et chocolatines)
Bread station with mini breakfast pastries
(croissants, danishes, muffins and chocolatines)

Nos crêpes à l'érable du Manoir
Our maple crepes from the Manoir

Gaufres classiques servies avec crème chantilly au miel des Éboulements et petits fruits
Classic waffles served with chantilly cream flavoured with honey from Les Éboulements and berries

Salades et Entrées / *Salads and Appetizers*

Shooter de crudités, aïoli de basilic
Raw vegetable shooter, basil aioli

Plateau de légumes grillés antipasto, copeaux de parmesan
Antipasto grilled vegetables, parmesan cheese shavings

Saumon de notre fumoir avec sa garniture classique et blinis de Sarazin
Home smoked salmon with its classic garnish and buckwheat blinis

Sélection de viandes fumées de St-Urbain et compote d'oignons
caramélisés au vinaigre balsamique
Selection of smoked meats from St-Urbain and caramelized onion compote with balsamic vinegar

Du jardin:
Tomates cerise, noix de pecan, fromage de chèvre, julienne de carottes,
oignions caramélisés, abricots séchés, pousses de soya
From the garden :
Cherry tomatoes, pecan nuts, goat cheese, julienne style carrots, caramelized onions,
dried apricots, soybean sprouts

Salade de cœurs d'artichauts marinés avec champignons braisés au vin blanc
Salad of marinated artichokes served with mushrooms braised in white wine

Salade asiatique au vermicelle de riz servie avec épinards, volaille et
une vinaigrette épicée aux huîtres
Asian salad with rice vermicelli, spinach and poultry, served with spicy oyster vinaigrette

Salade de caviar d'aubergines et pois chiches, servie avec croûtons d'ail et estragon
Eggplant caviar and chickpea salad served with garlic and tarragon croutons

Salade de moules et céleri-rave accompagnée d'une vinaigrette de safran
Mussels and celeriac salad served with saffron dressing

Potage / *Soup*

Velouté de poireaux à la truffe accompagné de canard confit
Cream of leek flavoured with truffle oil and served with duck confit

Le festin royal / *The Royal Feast*

Station de filet de veau de Charlevoix, grillé sous-vide
avec une réduction de demi-glace au porto
Charlevoix veal filet station, vacuum cooked and accompanied by a demi-glace port reduction

Médaillon de canard rôti au miel des Éboulements aromatisé au cidre
Medallion of duck roasted with honey from Les Éboulements and flavoured with cider

Suprême de volaille biologique farcie au fromage Hercule de Charlevoix et tomates séchées
Supreme bio poultry stuffed with Hercule cheese from Charlevoix and dried tomatoes

Duo de saumons grillés et fumés servi avec un beurre d'oseilles et caprons
Duo of grilled and smoked salmon served with a sorrel and must strawberry butter

Roti au proscuitto classique
Classic proscuitto roast

Tian de courges et basilic avec une réduction balsamique
Squash and basil tian with a balsamic reduction

Risotto aux champignons
Mushroom risotto

Fromages / *Cheeses*

Ciel de Charlevoix, Hercule, Migneron, La belle brume et / *and* Fleurmier

Desserts / *Desserts*

Sélection de biscuits et biscotti, fruits séchés et chutney de mangue
Selection of cookies and biscotti, dried fruit and mango chutney

Fraises au chocolat
Chocolate covered strawberries

Fontaine de chocolat
Chocolate fountain

Cœurs de meringue et chocolat
Heart shaped chocolate meringue

Verrines assorties
Assorted verrines

Tartelette de sucre d'érable
Maple sugar tart

Mousse aux bleuets et Minaki
Blueberry mousse and Minaki

Croquembouche aux pistaches
Croquembouche and pistachios

Tarte aux framboises et crème pâtissière au Grand-Marnier
Raspberry pie and Grand-Marnier custard

Tarte au chocolat Godiva et cardamome
Godiva chocolate and cardamom tart

Verrine de salade de fruits à la menthe et sirop d'agave
Fruit salad verrine with mint and agave syrup

Sucreries pour les enfants / *Children's sweet paradise*

Carrés Rice Crispy à l'érable
Maple Rice Crispy squares

Petits gâteaux rigolos
Fun cupcakes

Parfaits de gelée avec mousse au chocolat
Jello parfait and chocolate mousse

Minis biscuits
Mini cookies

Bar à bonbons
Candy bar

42 $

Service en sus / *Gratuities are not included*
Tous les prix sont sujets à la TPS et autres taxes en vigueur / *All prices are subject to GST and other applicable taxes*