

# Brunch du jour de l'An

Lundi 1<sup>er</sup> janvier

À partir de 10h00

.....  
Crème de carottes,  
orange et gingembre  
.....

## DÉCOUVERTE DU JARDINIER

Épinards et pomme grenade,  
vinaigrette à la mandarine  
Légumineuses à l'orange et à l'aneth  
César maison  
Choux crémeuse  
Crudités et trempette

## CHARCUTERIES

Rôti de porc à l'ail et romarin  
Terrine de poulet fumé à l'abricot  
Creton maison  
Variété de marinades

## BUFFET FROID

Saumon fumé  
Crevettes, sauce cocktail  
Sélection de fromages du terroir,  
compote d'oignons et canneberges

## TRANCHÉ EN SALLE

Jambon sur os, caramel de pommes  
Côte de bœuf

## BUFFET CHAUD

Joue de porc, sauce lardons et crème  
Filet de merlu, sauce vierge à l'huile d'olives, câpres  
Légumes racines  
Cipâte du Château  
Purée de pommes de terre beurrée

## COIN PETIT DÉJEUNER

Œufs brouillés  
Pommes de terre rissolées  
Bacon  
Fèves au lard  
Saucisses cocktail  
Saucisses déjeuner

.....

## TABLE SUCRÉE

Mignardises, fontaine de chocolat,  
gâteaux et tartes

35\$

+ taxes et service

17,50\$

+ taxes et service  
(6 à 12 ans)

Gratuit

pour les enfants  
(0 à 5 ans)

Réservez : **1-800-361-0572 poste 129**