

# MENU

## Fête des mères

### DÉCOUPE EN SALLE

- Saumon Wellington -
- Poitrine de bœuf braisée et sauce au jus -

### BAR À FRUITS DE MER (À VOLONTÉ)

- Huîtres -
- Crevettes -
- Tataki de thon -
- Ceviche mahi-mahi -
- Truite fumée de Saint-Alexis-des-Monts -
- Gravlax de saumon -

### TABLE DE TAPAS VARIÉS

### TABLE FROMAGES, CHARCUTERIES, SALADES ET CRUDITÉS

- Variété de fromages québécois -
- Variété de charcuteries -
- Trio de salades -
- Crudités -
- Olives et marinades -

### TABLE SANTÉ

- Yogourt de la Vallée Verte -
- Granola -
- Fromage cottage -
- Chia coco-choco -

### TABLE BRUNCH CLASSIQUE REVISITÉ

- Casserole gratinée -  
(saucisses Rang 4, bacon fumé, échalotes et fromage cheddar)
- Croque-mademoiselle -  
(muffin anglais, jambon, avocat, sauce hollandaise et luzerne)
- Omelette au fromage et ciboulette -
- Bacon fumé -
- Crêpes et pain doré -
- Épaule de porc braisée à l'érable -

### TABLE CHAUDE - SPÉCIALITÉ

- Cuisse de canard confite, sauce à la figue -
- Braisé de veau (thé des bois) -
- Osso buco de porc -

### TABLE SUCRÉE

VILLÉGIATURE . ÉVÉNEMENTS

LA  
MONTAGNE  
COUPÉE

69.95\$ / adulte  
34.95\$ / enfant (12-17 ans)  
Gratuit 11ans et moins  
(1er enfant - enfant  
supplémentaire à 19.95\$)  
taxes et service en sus

# Mother's Day MENU

## CARVING STATION

- Salmon Wellington -
- Braised beef brisket with jus -

## ALL YOU CAN EAT SEAFOOD BAR

- Oysters -
- Shrimps -
- Tuna tataki -
- Mahi-mahi ceviche -
- Smoked trout from Saint-Alexis-des-Monts -
- Salmon Gravlax -

## ASSORTED TAPAS TABLE

## CHEESE, CHARCUTERIES, SALADS AND CRUDITÉS TABLE

- Selection of Quebec cheeses -
- Selection of charcuterie -
- Trio of salads -
- Fresh vegetables (crudités) -
- Olives and marinated vegetables -

## HEALTH TABLE

- Yogurt from Vallée Verte -
- Granola -
- Cottage cheese -
- Coco-choco chia pudding -

## REVISITED CLASSIC BRUNCH TABLE

- Baked breakfast casserole -  
(Rang 4 sausages, smoked bacon, shallots, and cheddar cheese)
- Croque-mademoiselle -  
(English muffin, ham, avocado, hollandaise sauce, and alfalfa sprouts)
- Cheese and chive omelette -
- Smoked bacon -
- Pancakes and French toast -
- Maple-braised pork shoulder -

## HOT SPECIALTY TABLE

- Duck confit leg with fig sauce -
- Braised veal (Labrador tea) -
- Pork osso buco -

## DESSERT TABLE

VILLÉGIATURE . ÉVÉNEMENTS

LA  
MONTAGNE  
COUPÉE

\$69.95 / adult  
\$34.95 / kids (12-17 y.o.)  
Free for 11 y.o. and under  
First child free – additional  
children \$19.95  
Taxes and service not  
included