



RESTAURANT
la Quintessence

BRUNCH DE PÂQUES

Station déjeuner

Assortiment de viennoiseries
Pains artisanaux
Œufs au choix | Œufs bénédictines | Omelette
Saucisses et bacon | Gaufres
Yogourt grecque avec granola et fruits

Soupe

Velouté de panais aux brisures de châtaigne,
ricotta aux épices de Montréal

Station froide

Terrine de gibier maison | Mini pâté en croûte
Saumon fumé canadien, servi avec condiments et blinis
Plateau de fromages avec noix et croûtons
Déclinaison de mini croque-monsieur | Grilled cheese
Œufs mimosa au paprika fumé et chips de prosciutto
Salade Cobb au poulet grillé | Salade de chou
Légumes crémeux aux crevettes de Matane

Station chaude

Gigot d'agneau aux herbes salées du fleuve Saint-Laurent,
sauce au vin Caribou
Parillada de poisson, sauce au citron et au Champagne
Jardinière de légumes au beurre d'aromates
Gnocchi à la forestière :
Champignons, lard, oignons, crème, persil
Purée de pommes de terre à la truffe

Desserts

Table de desserts chocolatés du chef

Chasse aux cocos pour les enfants

79 \$*

39 \$ enfants 6-12 ans | Gratuit enfants 0-5 ans

*Prix par personne. Taxes et service en sus.

Un café filtre inclus



RESTAURANT
la Quintessence

EASTER BRUNCH

Breakfast Station

Assortment of pastries
Artisanal breads
Choice of eggs | Eggs Benedict | Omelet
Sausages & bacon | Waffles
Greek yogurt with granola & fruit

Soup

Parsnip velouté with chestnut crumble,
ricotta with Montreal spice blend

Cold Station

House-made game terrine | Mini pâté en croûte
Canadian smoked salmon, served with condiments and blinis
Cheese selection with nuts and croutons
Assortment of mini croque-monsieur | Grilled cheese
Deviled eggs with smoked paprika and prosciutto chips
Cobb salad with grilled chicken | Coleslaw
Creamy vegetables with Matane shrimp

Hot Station

Leg of lamb with salted herbs from the St. Lawrence River,
Caribou wine sauce
Fish parillada, lemon and Champagne sauce
Seasonal vegetable jardinière with herb butter
Forest-style gnocchi:
Mushrooms, bacon, onions, cream, parsley
Truffle mashed potatoes

Desserts

Chef's chocolate desserts table

Easter Egg Hunt for the children

\$79*

\$39 for children ages 6 to 12 | Free for children under 5

**Price per person. Taxes & service not included.*

Includes a drip coffee