



RESTAURANT  
la Quintessence

## MOTHER'S DAY BRUNCH

### Breakfast Station

Assortment of pastries  
Artisanal breads | Sausage, bacon, waffle  
Eggs your way (Benedict, cooked to order, omelet)  
Greek yogurt, granola and fresh fruits

### Soup

Squash velouté with coconut and curry cream

### Cold Station

House-made game terrine and Québec charcuterie  
Canadian smoked salmon, condiments & blinis  
Selection of Québec soft cheeses  
Potato tortilla, asparagus, smoked St. Lawrence  
sturgeon  
Raclette-style grilled cheese with roasted chicken  
Greek salad, roasted chorizo, smoked oregano vinaigrette  
Fresh herb tabbouleh, pulled wild boar  
with oriental spices

### Hot Station

Seafood pasta, spinach, Kalamata olives,  
bisque sauce  
Seasonal vegetables with lemon butter  
Creamy Italian-style polenta  
Skin-on pan-seared trout, lemon almond cream  
Roasted veal shoulder with sage,  
tomato-infused meat jus with roasted garlic

### Dessert

Chef's dessert table

**\$ 79\***

*\$39 for children ages 6 to 12*

*Free for kids under 5*

*\*Price per person. Taxes & service are extra.*



RESTAURANT  
la Quintessence

## BRUNCH FÊTE DES MÈRES

### Station déjeuner

Assortiment de viennoiseries  
Pains artisanaux | Saucisse, bacon, gaufre  
Œufs au choix (bénédictine, au plat ou omelette)  
Yogourt grec, granola et fruits frais

### Soupe

Velouté de courge à la noix de coco et à la crème au cari

### Station froide

Terrine de gibier maison et charcuteries du Québec  
Saumon fumé canadien, avec ses condiments et blinis  
Sélection de fromages doux du Québec  
Tortilla de pommes de terre, asperges,  
esturgeon fumé du fleuve Saint-Laurent  
Grilled cheese façon raclette au poulet rôti  
Salade grecque, chorizo rôti, vinaigrette à l'origan fumé  
Taboulé aux herbes fraîches,  
effiloché de sanglier aux épices orientales

### Station chaude

Pâtes aux fruits de mer, épinards, olives Kalamata,  
sauce bisque  
Légumes de saison au beurre citronné  
Polenta crémeuse aux saveurs d'Italie  
Truite cuite à l'unilatérale, crème d'amande au citron  
Épaule de veau rôtie à la sauge, jus de viande  
tomaté à l'ail grillé

### Dessert

Table de desserts du Chef

**79 \$\***

*39 \$ enfants entre 6 et 12 ans  
Gratuit pour les enfants entre 0 et 5 ans  
\*Prix par personne. Taxes et service en sus.*