

# BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

## L'écrin marin & les délices du terroir

### **Les poissons fumés**

Truite fumée de Charlevoix, crème à la ciboulette et oignons perlés  
Rillettes de truite confite au citron, pointes d'aneth et blinis maison

### **Le plateau du terroir charlevoisien**

Pâté de foie, rillettes de canard et terrine de gibiers

### **Le grand plateau fromager**

Sélection de fromages de Charlevoix

## Les classiques du chef

### **La découpe du chef**

Jambon à l'os laqué au sirop de bouleau et bière rousse de Charlevoix

### **Les plats de résistance**

Pavé de saumon rôti, beurre blanc, épinards  
Fricassée de volaille, champignons et crème  
Gratin de pommes de terre, fromage Migneron de Charlevoix

### **Les incontournables du brunch**

Œufs brouillés  
Bacon et saucisses de Charlevoix  
Fèves au lard au sirop d'érable

### **La station à omelettes**

Omelette personnalisée selon votre choix

*Fairmont*  
LE MANOIR RICHELIEU

*SL*  
LE SAINT  
LAURENT

## Le jardin printanier

### **L'asperge en vedette**

Asperges, copeaux de fromage, vinaigrette à l'érable et moutarde

### **La salade du Manoir**

Pommes de terre grelots, mayonnaise à l'estragon, céleri et radis

### **Le croquant printanier**

Fenouil, suprêmes d'agrumes, jeunes pousses d'épinards, vinaigrette à l'huile de cameline

### **La classique César**

Laitue, pancetta grillée, croûtons à l'ail confit, vinaigrette au parmesan

## Les desserts de maman

### **L'animation chocolat**

Fontaine de chocolat au lait, accompagnée d'une sélection de fruits et de guimauves

### **Le fraisier du Manoir**

Génoise, mousseline à la vanille, fraises

### **Les desserts et mignardises à partager**

Tartelettes au sucre et aux pacanes

Pouding chômeur

Profiteroles au craquelin à la vanille

Carrés au citron

Truffes au chocolat noir

### **Le yogourt de maman**

Yogourt grec, rhubarbe printanière et granola à l'érable

*Fairmont*  
LE MANOIR RICHELIEU

*SL*  
LE SAINT  
LAURENT