

SUNDAY BRUNCH

65

Brunch includes our continental buffet as well as your choice of one warm dish from the options below.

All of our products are made in-house, from our jams and pastries to our signature smoked salmon and baked goods, ensuring freshness and authenticity in every bite. Our menu is thoughtfully prepared using ingredients sourced from local producers and artisans whenever possible.

CHOICE OF TWO EGGS

Toasted sliced bread
Potatoes and mushrooms
Baked beans with bacon
Choice of bacon, homemade sausage,
Ham or black pudding

EGG BENEDICT

Spinach coulis, smoked salmon
cream cheese, confit shallots
Tarragon hollandaise
Waffle potatoes

VEGETARIAN BENEDICT

Cream of mushroom
Ricotta, spinach
Mushrooms and hollandaise
Fried kale

TRUFFLED SOUFFLÉ OMELETTE

Duck confit
Mushrooms, pickled onions
Shoestring potatoes
Hatley cheese
Chive oil

Fresh Truffle extra 15\$

STEAK & EGG (Supp. 5\$)

Beef from our regions
Potato rösti, maitake mushrooms
Burnt onion purée, sour cream with dashi
Goria oil

OATMEAL BOWL

Honeyberry
Lemon
Yuzu

PANCAKES

Forêt Noire style
Crumble & chocolate sauce
Whipped cream with sour cherry liqueur
Sour cherry sorbet

WAFFLE

Flavora Yoghurt
Pears, pecans
Sponge toffee

FRENCH TOAST

Apples, caramel
Nougatine
Sweetgrass ice cream

BLACK COD

Celeri
Beurre blanc and apples

DUCK BREAST

Brocoli
Carrots
Duck jus



APERITIFS

Mimosa Sparkling wine 24

Mimosa Champagne 38

COFFEES & TEAS

Tea | included

Plant-based milks | included

Herbal infusion | included

Filter coffee | included

Espresso 4.5

Double espresso 6

Cappuccino 6

Latte 7

TEAS & INFUSIONS

Tea

English Breakfast

Golden Assam

Thunderbolt Darjeeling

British Colombia Forest Tea

Earl Grey

Sencha Fukujyu Cha

Floral Jasmine

Genmai Cha

Infusion

Chamomile Flowers

Herbal Harmony

Organic Peppermint

Mountain Berry



Please be aware that a 2% optional administrative fee will automatically be applied to your bill, exclusively designated as a tip for the kitchen staff.

BRUNCH DU DIMANCHE

65

Le brunch comprend notre buffet continental ainsi que votre choix d'un plat chaud parmi les options ci-dessous.

Nos produits sont faits maison, des confitures et pâtisseries à notre saumon fumé signature et nos pains artisanaux, pour une expérience authentique et savoureuse à chaque bouchée. Notre menu est élaboré avec soin à partir d'ingrédients issus autant que possible de producteurs et artisans locaux.

DEUX ŒUFS AU CHOIX

Pain tranché grillé
Pommes de terre et champignons
Fèves au lard
Choix de bacon, saucisse maison,
jambon ou boudin

ŒUF BÉNÉDICTINE

Coulis d'épinard, saumon fumé
Fromage à la crème
Échalotes confites
Hollandaise à l'estragon
Pommes gaufrettes

BÉNÉDICTINE VÉGÉTARIEN

Crème de champignons
Ricotta, épinards
Champignon et hollandaise
Kale frit

OMELETTE SOUFFLÉ TRUFFÉ

Canard confit, champignons
Oignons marinés
Pommes pailles
Fromage Hatley et huile de ciboulette

Supplément Truffe fraîche 15 \$

STEAK & EGG (Supp. 5\$)

Boeuf de nos régions
Rösti de pomme de terre, maitake
Purée d'oignon brûlé, crème sure au Dashi
Huile de Gorria

BOL D'AVOINE

Camerise
Citron
Yuzu

CRÊPES AMÉRICAINES

Façon Forêt Noire
Crumble & sauce au chocolat
Chantilly à la liqueur de griotte
Sorbet griotte

GAUFRE

Yaourt Flavora
Paires, pacanes
Tire éponge

PAIN DORÉ

Pommes, caramel
Nougatine
Glace foin d'odeur

TRUITE

Celeri
Beurre blanc et pommes

MAGRET DE CANARD

Brocoli
Carotte
Jus corsé



APÉRITIFS

Mimosa Mousseux 24
Mimosa Champagne 38

CAFÉ ET THÉ

Thé | Inclus
Infusion | Inclus
Café filtre | Inclus
Laits alternatifs | Inclus
Espresso | 4.5
Double espresso | 6
Cappuccino | 6
Latte | 7

THÉS & TISANES

Thés

English Breakfast Impérial
Assam Doré
Darjeeling Thunderbolt
Thé des Forêts de la Colombie-Britannique
Earl Grey
Sencha Fukujyu Cha
Jasmin
Genma chai

Tisanes

Fleurs de Camomille
Harmonie
Menthe Poivrée Biologique
Baies des Montagnes



Un frais optionnel de 2%, dédié au personnel en cuisine, est ajouté à votre addition.