



## PETIT DÉJEUNER

Buffet continental 30 - Plat chaud 30 - Déjeuner complet 50

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 petit-déjeuner 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

Joue de boeuf au vin rouge

Coulis de betterave

Oignons confits

Hollandaise à la betterave

Pommes gaufrettes

*ou*

Crémeux à l'épinard

Champignons

Ricotta

Hollandaise verte

Kale frit

### OMELETTE

Confit de canard

Champignons

Oignons marinés

Fromage local

Huile de ciboulette et épinards

Pommes de terre croustillantes

### BOL D'AVOINE

Compote de poires

Poires confites

Crumble et sauce au chocolat

### CRÊPES AMÉRICAINES

Crémeux mascarpone à la courge

Sirop d'érable infusé au café

Crumble de graines de citrouille

### GAUFRE

Pommes

Caramel

Canneberges

Nougatine

### PAIN DORÉ

Enrobé de pacanes

Confiture de fraises

Glace au popcorn caramélisé

Sauce caramel



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



## CAFÉ & THÉ

Thé et infusion - *inclus*

Café - *inclus*

Espresso | 4,5

Double espresso | 6

Cappuccino | 6

Latte | 7

## THÉS & TISANES

English Breakfast Impérial

Assam Doré

Darjeeling Thunderbolt

Thé des Forêts de la Colombie-Britannique

Earl Grey

Oolong Impérial

Sencha Fukuyu Cha

Jasmin

Genmai Cha

Fleurs de Camomille

Harmonie

Verveine Citronnée

Menthe Poivrée Biologique

Baies des Montagnes

Fée Dragée Rooibos

Chai aux Épices

 **RELAIS & CHATEAUX**

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