

BRUNCH DÉCOUVERTE

Tous les dimanches
1^{er} service : 10h30 à 12h30
2^{ième} service : 12h30 à 14h30

MENU 6 SERVICES

Crème délice matinal : yogourt nature, beurre de graine de tournesol, fruits séchés, graines de lin, sirop de bouleau

Morning delight cream : plain yogurt, sunflower seed butter, dried fruit, flax seeds, birch syrup



Carpaccio de melons, petits fruits macérés à la liqueur de camerise de l'Orée des bois, chèvre à l'ail noir de Charlevoix

Melons carpaccio, haskap liqueur from l'Orée des bois, marinated berries, Charlevoix black garlic goat cheese



Saumon fumé maison, pain bannique grillé, œuf poché, tombée d'épinard, sauce hollandaise

Homemade smoked salmon, grilled bannock bread, poached egg, spinach, hollandaise sauce



Terrine de gibier, charcuterie maison et fromages du Québec, deux moutardes boréales de Wigwam

(camerise et sapin baumier), chutney de canneberges

Game terrine, homemade cold cuts and Quebec cheeses, WigWam two boreal mustards (haskap and balsam fir), cranberries chutney



Mijoté de gibiers en croute, crème sure aux épices du Guerrier, betteraves marinées

Game Mijoté in a crust, sour cream with du Guerrier spices, marinated beets



Crêpes maison fait de farine bio des moulins de Soulanges, crème au beurre d'érable

Homemade organic flour from Moulin Soulanges pancakes napped with maple butter

Servi avec bannique, et confiture maison

Served with bannock, and homemade jam

48\$

par personne | per person

Mimosa Classique | Classic Mimosa 8\$

Mimosa à saveur boréal du moment | Boreal style Mimosa 12\$

Taxes et service en sus | Taxes and gratuities are extras

BRUNCH DÉCOUVERTE

Tous les dimanches
1^{er} service : 10h30 à 12h30
2^{ième} service : 12h30 à 14h30

MENU 6 SERVICES

Crème délice matinal : yogourt nature, beurre de graine de tournesol, fruits séchés, graines de lin, sirop de bouleau

Morning delight cream : plain yogurt, sunflower seed butter, dried fruit, flax seeds, birch syrup



Carpaccio de melons, petits fruits macérés à la liqueur de camerise de l'Orée des bois, chèvre à l'ail noir de Charlevoix

Melons carpaccio, haskap liqueur from l'Orée des bois, marinated berries, Charlevoix black garlic goat cheese



Saumon fumé maison, pain bannique grillé, œuf poché, tombée d'épinard, sauce hollandaise

Homemade smoked salmon, grilled bannock bread, poached egg, spinach, hollandaise sauce



Terrine de gibier, charcuterie maison et fromages du Québec, deux moutardes boréales de Wigwam

(camerise et sapin baumier), chutney de canneberges

Game terrine, homemade cold cuts and Quebec cheeses, WigWam two boreal mustards (haskap and balsam fir), cranberries chutney



Mijoté de gibiers en croute, crème sure aux épices du Guerrier, betteraves marinées

Game Mijoté in a crust, sour cream with du Guerrier spices, marinated beets



Crêpes maison fait de farine bio des moulins de Soulanges, crème au beurre d'érable

Homemade organic flour from Moulin Soulanges pancakes napped with maple butter

Servi avec bannique, et confiture maison

Served with bannock, and homemade jam

48\$

par personne | per person

Mimosa Classique | Classic Mimosa 8\$

Mimosa à saveur boréal du moment | Boreal style Mimosa 12\$

Taxes et service en sus | Taxes and gratuities are extras