

Déjeuner

7 h 30 à 10 h 30

LE PAIN DU MOULIN

Poêlé dans un onctueux mélange de babeurre et de zestes d'oranges, servi avec un coulis de framboises et des baies fraîches, le tout accompagné de marmelade maison, chocolat blanc et crème fouettée

LE SOLEIL LEVANT

Deux œufs au choix servis avec flanc de porc Nagano croustillant, saucisse maison cuite sur le grill, pommes de terre croustillantes, le tout accompagné d'un concassé de tomate fumée et de moutarde en grains maison

GAUFRE BELGE

Compote de camerises, crème mascarpone à la vanille, confiture de bacon et sirop d'érable

L'HÉRITAGE MACLAREN

Deux œufs pochés servis sur pain focaccia maison, garnis d'oignons caramélisés au Jack Daniels, de jambon cuit sur l'os, le tout recouvert d'une sauce hollandaise fumée et servi avec asperges à l'anglaise

Option végétarienne servi avec salade de champignons

LES CHANTS DE LA RIVE

Pain multigrain grillé, garni d'un guacamole maison, gravlax de saumon, mousse de chèvre à l'aneth et zestes d'agrumes. Le tout recouvert d'un œuf poché, roquette et d'une réduction balsamique

PETITS EXTRAS

Gravlax 7.00\$

Saucisse 6.00\$

Flanc de porc 4.50\$

Sauce hollandaise fumée 3.00\$

Restaurant

MUSE

at Wakefield Mill

Breakfast

7:30 am until 10:30 am

THE FRENCH MILL

Pan seared bread in a rich mix of buttermilk and orange zest, served with a raspberry coulis and fresh berries, garnished with homemade marmalade, white chocolate and whipped cream.

SUNRISE

Two eggs of your choice served with crispy Nagano pork belly, homemade sausage cooked on the grill, crispy potatoes and smoked ketchup and homemade grainy mustard

BELGIAN WAFFLE

Served with haspkap compote, creamy vanilla mascarpone, bacon jam and maple sirop

MACLAREN'S HERITAGE

Two poached eggs served on homemade focaccia bread, topped with Jack Daniels caramelized onions, smoked ham and a smoked hollandaise sauce. served with asparagus

*Vegetarian option: Seasoned mushroom salad

RIVERSIDE SONGS

Grilled multigrain toast topped with homemade guacamole, salmon gravlax, goat cheese mousse with dill and citrus zest, Served with a poached egg, arugula and a balsamic reduction.

EXTRA SIDES

Salmon gravlax \$7.00

Sausage \$6.00

Pork belly \$4.50

Smoked hollandaise sauce \$3.00

Restaurant

MUSE

at Wakefield Mill