

## Menu buffet du nouvel an

Bisque de homard au cognac, rouille et croûtons

Salade de légumes grillés, pesto de basilic et réduction balsamique

Champignons marinés à l'huile épicée

Mini bocconcini, étuvée de tomates et basilic, tapenade d'olives kalamata

Salade d'orzo au canard confit, canneberges et courge musquée rôtie au romarin

Salade de choux kale et quinoa, framboises, amandes caramélisées au piment coréen, vinaigrette à la pomme grenade

Salade de betteraves jaunes, vinaigrette agrumes, segments d'oranges, tomates cerises, fromage en grains, crumble de parmesan

Marinades assorties et olives gourmandes

Croquants du jardin, trempettes du temps des fêtes

Salade de pommes de terre grelot jaune, sauce gribiche à la viande fumée et herbes fraiches

Feuilles de romaines croquantes, chips de pancetta, croûtons à l'ail et parmesan

Salade d'asperges vertes, tomates oubliées, basilic, feta de brebis et huile d'olive extra vierge

Planches de charcuteries du terroir, foie gras au torchon maison, confiture de courges vanillée

Ardoises de poissons fumés et condiments

Bar à huîtres, crevettes cocktail, bouchées de homard sur glace, garnitures et sauces assorties

Tartare de thon "big eye", mayonnaise de caramel de pamplemousse et soya, gingembre et coriandre fraiche sur crostini

Carpaccio de bœuf à l'Italienne, mayonnaise au parmesan, huile verte aux fines herbes

Bar à poutines

Sélection de pâtes à votre goût

Filet de bœuf Northengold en rub de porcini et pistaches, sauce Madagascar (coupé en salle)
Émincé de veau au porto et à la crème, champignons sauvages et oignons frits

Cuisses de canard confit de Marieville, sauce madère et érable, pommes caramélisées, bacon croustillant au miel et bourbon

Casserole de morue islandaise, chorizo, crémeuse de maïs au chably et fumet de moules, tomates confites, rattes confites au gras de canard, asperges vertes

Panoplie de légumes de saison

Gratin dauphinois

