



24 décembre

BUFFET SALON EVEREST



Entrées

Crème d'oignons infusée à la bière Griffin Town, crumble de parmesan, tombée d'oignons frits, bar à pains

Salade de champignons marinés à la toscane

Salade de kale, courge musquée rôtie au romarin, graines de citrouille torréfiées, framboises, boulghour, vinaigrette à la pomme grenade

Poke de thon rouge ou crevettes en boîtes chinoises

Betteraves marinées à l'orange et fenouil, bonbons de saumon à l'érable

Salade de patate douce, amandes rôties au caramel d'épices, confit de canard, coriandre, 'dressing' miel, citron et sambal

Marinades assorties et olives gourmandes

Salade de légumes grillés au pesto de basilic et caramel balsamique

Feuilles de romaine croquante, pancetta croustillante, croûtons briochés, bacon à l'érable, vinaigrette crémeuse à l'échalote confite

Croquants de légumes du marché, trempettes de Noël

Tombée de tomates et poivrons doux aux épices du Levant, Fior di latte, basilic frit et olives Kalamata

Carpaccio de bœuf aux 3 poivres, mayonnaise truffée, copeaux de Padano, champignons sauvages et roquette

Planches de cochonnailles locales, terrines et rillettes, chutney de pommes et canneberges

Ardoises de poissons fumés et leurs condiments

Crostini au tartare de saumon, kimchi, écrasé d'avocat, caramel de soja et pamplemousse, coriandre, chip de taro

Bar à huîtres crues sur écailles, crevettes sur glace, garnitures et sauces assorties

Plats principaux

Pizza napolitaine de notre four à bois

Arancini de homard des îles, champignons et Grana Padano

Sélection de pâtes à votre goût

Tourtière laurentienne et ketchup maison

Contre filet de bœuf Northern Gold vieilli à sec 40 jours en cuisson lente, croûte d'herbes, jus de bœuf infusé au poivre de Madagascar (coupé en salle)

Ravioli de confit de canard, poêlée de pleurotes et portobello, persillades et copeaux de parmesan

Roti de dinde cuit à basse température, farce au pain, canneberges et sauge, confiture d'atoca, 'gravy' aux pommes caramélisées et bacon fumé

Truite saumonée à l'érable, pacanes caramélisées, piment d'Espelette, pain d'épices de Noël et asperges en tempura

Panoplie de légumes de saison

Purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail confit et gratinée au fromage Comté

Ardoise de fromages d'Ici

Gourmandises du Temps des fêtes

Cascade de chocolat et folies de petits fruits

Café, Thé et Infusions

95\$ par personne

Service et taxes en sus

