



31 décembre
BUFFET SALON EVEREST

Entrées

Bisque de homard au cognac, croûtons briochés aux herbes, bar à pains
Salade de champignons et tomates semi-confites infusées à l'huile épicée
Salade de chou kale, betteraves, pacanes caramélisées, quinoa, figues, vinaigrette agrumes
Salade d'asperges grillées, pamplemousse, orange, prosciutto croquant, sauce mikado et crevettes d'Argentine pochées au sriracha
Marinades assorties et olives gourmandes
Salade de quinoa, canneberges, carottes confites à l'érable, coriandre, vinaigrette miel et citron
Salade de légumes grillés aux fines herbes et caramel balsamique
Feuilles de romaine croquante, chips de pancetta, croûtons à l'ail et copeaux de parmesan
Houmous pois chiche, poivrons doux et tomates rôties, chips de pita grillées
Salade d'orecchiette, chorizo, tomates confites, basilic, olives Kalamata et noix de pin torréfiées
Méli-mélo de nouilles ramen, canard laqué au 'sweet' chili, légumes marinés et tempura croquante
Salade de melon d'eau, Fior di latte, concombre, tomates jaunes sur grappe, basilic, balsamique blanc et huile d'olive extra vierge
Rémoulade de homard, mangue, mayonnaise épicée au yuzu, petits légumes, coriandre, miel, chips de taro
Croûtons de brioche, foie gras au torchon et gelée au Pineau des Charentes
Tartare de thon « Bigeye », avocat, wasabi, lime et tamari sur crostini
Planche de charcuteries du terroir et rillettes, chutney de pommes érable et badiane
Ardoises de poissons fumés et condiments de saison
Bar à huîtres crues sur écailles, crevettes cocktail, bouchées de homard sur glace, garnitures et sauces assorties
Carpaccio de bœuf aux 3 poivres, copeaux de Padano, mayonnaise vin blanc et estragon, tomates semi-confites, pesto de persil et basilic

Plats principaux

Sélection de pâtes à votre goût
Bar à poutines et ses nombreuses garnitures
Pizza napolitaine de notre four à bois
Filet de bœuf Wellington, sauce madère au foie gras et truffes (coupé en salle)
Médailillon de veau de grain sauce porcini et pleurotes, gnocchi frites au parmesan
Ravioli au homard des îles, sauce crémeuse au cognac, tomates et bisque de crustacés à l'estrragon
Pavé de flétan rôti au rub gaspésien, beurre blanc à l'orange sanguine, fenouil en tempura
Cuisse de canard confite de Marieville, fond de canard à la crème de cassis d'Argenteuil et mûres, oignons chipolini caramélisés à l'érable, crumble de pain d'épices
Cafouillis de petits légumes rôtis de saison

Gratin dauphinois



Planche de fromages du Terroir
Révélations sucrées pour l'occasion
Cascade de chocolat et folie de petits fruits
Café, Thé et Infusions

165\$ par personne
Service et taxes en sus

