

BUFFET DU 31 DÉCEMBRE 2023

17H30 À 22H30

ADULTES 89\$ +TAXES+SERVICE(17%)

3 À 12 ANS 49\$ +TAXES+SERVICE(17%)

Potage de patates douces, carottes, curry rouge, érable et lait de coco

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

Salade de betteraves rouges, chou kale, oignons rouges marinés, pois chiches croustillants, vinaigrette balsamique à l'érable et échalotes caramélisées

Salade d'asperges grillées, suprêmes d'agrumes, prosciutto croquant, sauce Mikado

Rémoulade de céleri rave et pommes Granny Smith, homard et crevettes d'Argentine

Salade de nouilles de riz, légumes croquants, coriandre fraîche, wonton croustillant et vinaigrette Thai

Marinades assorties et olives gourmandes

Salade de champignons et tomates semi-confites infusées à l'huile épicée

Planche de charcuteries du terroir

Ardoise de saumon fumé, sauce gravlax et garnitures

Crudo de thon Ahi, ponzu, brisures de feuilles de riz, wakamé et sésame torréfié

Tartare de saumon à la Toscane, chips de pita aux épices d'orient

Bar à huitres, crevettes cocktail, garnitures et sauce assorties

Carpaccio de boeuf aux trois poivres, mayonnaise truffée, copeaux de padano, champignons sauvages, huile de basilic et réduction balsamique

Bar à poutine

Pizza napolitaine de notre four à bois

Joues de boeuf braisées sauce bourguignonne, carottes confites, lardons de pancetta

Médallions de veau de grain sauce aux cèpes et crème de basilic

Côte de boeuf rôtie au jus (découpé en salle à manger)

Ravioli de homard des îles, bisque de crustacés anisée, tomates confites, champignons shiitaké et citrons grillés

Morue d'Islande en croûte de fines herbes et feta, concassée de tomates à la Dugléré

Cafouillis de petits légumes rôtis de saison

Pommes de terre façon Lyonnaise

Planche de fromage d'ici

Révélation sucrée pour l'occasion

Cascade de chocolat et folie de petits fruits

Café - Thé - Infusions

RÉSERVEZ ICI

DECEMBER 31ST 2023 BUFFET

5:30PM TO 10:30 PM

ADULTES 89\$ +TAXES+SERVICE(17%)

3 TO 12 YEARS OLD 49\$ +TAXES+SERVICE(17%)

Sweet potatoes, carrots, red curry, maple and coconut milk soup

Orzo salad with duck confit, pickled cranberries and roasted butternut squash with rosemary

Red beet salad, kale, marinated red onions, crispy chickpeas, maple balsamic vinaigrette and caramelized shallots

Grilled asparagus salad, citrus supreme, crunchy prosciutto with Mikado sauce

Celeriac and Granny Smith apple remoulade, lobster and Argentinian shrimp

Rice noodle salad, crunchy vegetables, fresh coriander, crispy wonton and Thai vinaigrette

Assorted marinades and gourmet olives

Mushroom and semi-candied tomato salad infused with spicy oil

Laurentian charcuterie tray

Smoked salmon slate, gravlax sauce and garnishes

Ahi tuna crudo, ponzu, broken rice leaves, wakame and roasted sesame

Tuscan-style salmon tartare, pita chips with oriental spices

Oyster bar, cocktail shrimp, assorted garnishes and sauce

Beef carpaccio with three peppers, truffle mayonnaise, padano shavings, wild mushrooms, basil oil and balsamic reduction

Poutine bar

Napolitain pizza from our wood-fired oven

Braised beef cheeks with Burgundy sauce, candied carrots, pancetta bacon

Grain-fed veal medallions with porcini mushroom sauce and basil cream

Roasted prime rib with juice (cut in the dinning room)

Island lobster ravioli, aniseed shellfish bisque, candied tomatoes, shiitake mushrooms and grilled lemons

Icelandic cod in a herb and feta crust, crushed Dugléré style tomatoes

Mix of small roasted seasonal vegetables

Lyonnais-style potatoes

Local cheese board

Sweet revelations for the occasion

Chocolate waterfall and berry madness

Coffee - tea - infusions

RESERVE HERE

