



Saint-Sylvestre à La Tablée

Crème de champignons truffée et croûtons aux herbes

Salade de roquette, courge musquée rôtie, copeaux de Padano, graines de citrouille torréfiées avec vinaigrette au cidre, miel et moutarde de Dijon

Salade d'asperges sauce Mikado, agrumes et crumble de fromage de chèvre

Salade de penne façon caprese

Feuilles de Romaine, bacon croustillant, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail et vinaigrette César

Légumes grillés aux fines herbes et caramel balsamique

Salade de kale, radicchio, pois sucrés, suprême d'oranges, framboises, pois chiches croustillants, menthe avec vinaigrette tamarin et yuzu

Houmous à l'oignon confit, légumes croquants et petits pains Naan

Marinades assorties et olives gourmandes

Carpaccio de boeuf, mayonnaise truffée, copeaux de Padano, tomates confites, huile de basilic et noix de pin

Planche de charcuteries artisanales, croûtons et condiments

Champignons marinés à la Toscane

Rillettes de saumon maison et concombres marinés

Crevettes sur glace, sauce cocktail, mayonnaise Sambal et lime

Ardoise de saumon fumé du Québec et condiments

Crudo de thon Ahi, sauce ponzu, taro frit, sésame grillé et vrilles de pois mange-tout

Huîtres crues sur écailles, Tabasco, mignonnette aux pommes Granny Smith et coriandre fraîche

Sélection de pâtes à votre goût

Pizza napolitaine de notre four à bois

Jarrets d'agneau braisés à l'érable et au romarin

Poitrines de volaille fermière, sauce au fromage de chèvre, tomates semi-séchées et basilic

Pavés de morue d'Islande, crevettes noires tigrées, bisque de homard tomatée au pastis et oignons frits

Contre-filet de boeuf Angus cuit en cuisson lente avec sauce Madagascar

Petits légumes de saison

Gratin Savoyard

Planche de fromage

Révélations sucrées du Nouvel An

Cascade de chocolat et petits fruits

Café, thé et infusions



New Year's Eve at La Tablee

Truffled mushrooms cream soup with herbs croutons

Arugula salad with roasted butternut squash, Padano shavings, toasted pumpkin seeds, cider, honey and Dijon mustard vinaigrette

Asparagus salad with Mikado sauce, citrus, and goat cheese crumble

Caprese-style Penne Salad

Romaine lettuce salad with crispy bacon, parmesan shavings, garlic croutons, and Caesar dressing

Grilled vegetables with fine herbs and balsamic caramel

Kale salad with radicchio, sugar snap peas, orange supremes, raspberries, crispy chickpeas, mint, served with tamarind & yuzu vinaigrette

Caramelized onion hummus with crunchy vegetables and mini Naan breads

Marinades and gourmet olives

Beef carpaccio with truffle mayonnaise, Padano shavings, sun-dried tomatoes, basil oil, and pine nuts

Charcuterie board with croutons and condiments

Tuscan marinated mushrooms

Salmon rillettes with pickled cucumbers

Shrimp on ice with cocktail sauce, Sambal mayonnaise, and lime

Quebec smoked salmon platter with condiments

Ahi Tuna Crudo with Ponzu sauce, fried taro, toasted sesame, and sugar snap peas tendrils

Fresh oysters on the half shell with Tabasco, apple mignonette, Granny Smith and fresh coriander

Selection of pasta to your taste

Neapolitan pizzas from our wood-fired oven

Maple & rosemary braised lamb shanks

Free-range chicken breast with goat cheese sauce, semi-dried tomatoes, and basil

Icelandic Cod fillets with black tiger prawns, lobster bisque with pastis, and fried onions

Slow-cooked Angus beef striploin with Madagascar sauce

Seasonal vegetables

Savoyard Gratin

Cheese board

Sweet Treats

Chocolate fountain with berries

Coffee, tea and herbal tea