

Supper Gala

31 décembre - Salle Everest

Crème de champignons truffée avec croûtons à l'ail

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, crumble de fromage de chèvre

Salade de penne façon caprese

Feuilles de romaines, bacon croustillant, copeaux de parmesan avec

croûtons à l'ail et vinaigrette César

Légumes grillés aux fines herbes et caramel balsamique

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

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

Marinades assorties et olives gourmandes

Carpaccio de boeuf, mayonnaise truffée, copeaux de fromage 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, crabe des neiges, sauce cocktail et mayonnaise sambal et lime

Ardoise de saumon fumé du Québec avec condiments assortis

Dumpling aux crevettes style "Har Gao", tobiko, ponzu et chili à l'ail maison

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

Salade de pieuvre marinée à la grecque sur purée de pois chiche

Sashimi de poissons frais de notre chef Noël

Jarrets d'agneau braisé à l'érable et romarin

Cuisses de canard confites, sauce gastrique aux mûres et réduction balsamique 5 ans d'âge, salsa de canneberges au sucre de sapin baumier

Petits tournedos de boeuf Angus Rossini et sa riche sauce madère truffée

Pavés de morue d'Islande, crevettes noires tigrées, pétoncles rôtis, bisque de crustacés au pastis, petites tomates rôties au basilic et fleur d'ail

Fettucini au homard des îles façon thermidor

Cafouillis de petits légumes de saison

Gratin Savoyard

Planche de fromage

Révélations sucrées du Nouvel An

Cascade de chocolat et folies de petits fruits

Café, thé et infusions

New Year Eve Gala

December 31st - Everest Ballroom

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, and mint, served with tamarind and 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, snow crab with cocktail sauce, Sambal mayonnaise and lime

Quebec smoked salmon platter with condiments

Shrimp "Har Gao" style dumpling, tobiko, ponzu and house-made garlic chili

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

Greek-style marinated octopus salad with chickpea purée

Fresh fish sashimi by Chef Noël

Maple and rosemary-braised lamb shanks

Confit duck legs with blackberry gastrique, five-year aged balsamic reduction, and balsam fir sugar cranberry salsa

Angus beef Rossini tournedos with rich truffled Madeira sauce

Icelandic cod pavés, black tiger shrimp, roasted scallops, crustacean bisque with pastis, roasted cherry tomatoes with basil and garlic blossom

Thermidor-style îles-de-la-Madeleine lobster fettuccine

Seasonal vegetables

Savoyard Gratin

Cheese board

Sweet treats

Chocolate fountain with berries

Coffee, tean and herbal tea