2026
menu du réveillon
new year's eve menu

HORS D'OEUVRES

TRUFFLE AU FOIE GRAS ET CAVIAR
FOIE GRAS TRUFFLE WITH CAVIAR

PÉTONCLE FLAMBÉ SAMBUCCA
SAMBUCA-FLAMED SCALLOP

CROSTINI AU BRIE BRÛLÉ
BAKED BRIE CROSTINI

1ER SERVICE / *1ST COURSE*

DUO NORDIQUE
NORDIC DUO
Tartare de Truite Arc-en-Ciel aux Fines Herbes, Gravlax de Saumon Chinook à l'Érable, Aneth et Citron
Rainbow Trout Tartare with Fine Herbs, Maple Chinook Salmon Gravlax, Dill and Lemon

2E SERVICE / *2ND COURSE*

VELOUTÉ DE COURGE MUSQUÉE A LA MUSCADE
NUTMEG- INFUSED BUTTERNUT SQUASH VELOUTÉ

PLATS PRINCIPAUX / *MAIN COURSES*

Choix de / *Choice of*

TERRE & MER
SURF & TURF
Osso Bucco Braisé, Queue de Homard, Beurre à la Fleur d'Ail du Québec, Purée de Céleri-rave, Légumes d'Automne, Sauce Champagne et Canneberges Confites
Braised Osso Buco, Lobster Tail, Québec Garlic Blossom Butter, Celeriac Purée, Autumn Vegetables, Champagne and Candied Cranberry Sauce

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
WILD MUSHROOM RISOTTO
Crème Safranée, Ratatouille de Légumes de Saison, Copeaux de Parmesan Vieillis
Saffron Cream, Seasonal Vegetable Ratatouille, Aged Parmesan Shavings

DESSERTS

TRILOGIE DE DESSERTS
DESSERT TRILOGY