

# Soirée du réveillon - Old Hollywood

BAR OUVERT INCLUS DE 19H À 3H // OPEN BAR INCLUDED FROM 7PM TO 3 AM

## CANAPÉS

### FOIE GRAS AU TORCHON

Servi avec chutney aux pommes  
– Foie gras torchon with apple chutney –

### CONFIT DE TOMATES ANCIENNES

Servi avec fêta fouetté sur crouton  
– Heirloom tomato confit with whipped feta on a crouton –

### MOUSSE DE SAUMON FUMÉ

Servi avec crème à l'aneth dans une tartelette au levain  
– Smoked salmon mousse with dill cream in a sourdough tartlet –

## SERVICE 1

### SALADE DE BETTERAVES

Betteraves jaunes rôties avec fromage de chèvre fouetté, bébé arugala, vinaigrette au poivre rouge  
– Roasted yellow beet salad with whipped goat cheese, baby arugala, red pepper dressing –

## SERVICE 2

### SOUPE FORESTIÈRE

Soupe crémeuse aux champignons sauvages et panais avec crème fraîche  
– Creamy wild mushroom & parsnip soup with fresh cream –

## TROU NORMAND

### GRANITÉ

Au gin wendigo aromatisé à l'argousier du Québec acidulé à la framboise et billes d'argent  
– Quebec sea buckthorn flavored wendigo gin with raspberry tartness and silver balls –

## PLAT PRINCIPAL | PLAT PRINCIPAL

### BOEUF WELLINGTON

Servi avec des croquettes de pommes de terre, asperges au beurre, demi-glace aux champignons  
– Beef wellington served with potato croquettes, buttered asparagus, mushroom demi-glace –

### RISOTTO AU HOMARD (OPTION VÉGÉ SANS HOMARD)

Risotto à la courge musquée servi avec homard au beurre  
– Butternut squash risotto with buttered lobster (vegetarian option without lobster) –

## TABLE DES DOUCEURS

### VERRINES GOURMANDES FAÇON MONT BLANC

Brisures de marron, éclats de meringue, mousse montée au rhum vanille, croustillant de cassis, billes craquantes de framboises  
– Gourmet Verrines Mont Blanc style served with chestnut pieces, meringue chips, vanilla rum mousse, blackcurrant crunch, crunchy raspberry balls –

### ASSORTIMENT DE MACARONS

– Assortment of macarons –

### MINI BÛCHE AU CHOCOLAT

Biscuits madeleines, mousse au chocolat, crémeux vanille intense, éclats croustillants – Sans gluten  
– Mini chocolate log served with madeleine cookies, chocolate mousse, intense vanilla cream, crunchy chips – Gluten free –

### TARTELETTES HOLLYWOODIENNES

Mangue baie de timur, petit caviar acidulé au yuzu  
– Hollywood tarts served with timur berry mango, yuzu tart caviar –

295\$/PERS. (TAXES ET/AND SERVICE INCLUS/INCLUDED)