Festin de la veille DU NOUVEL AN

31 décembre

LE COMPTOIR



POTAGE

Bisque de homard et crème fraîche au Sortilège

SALADES & ENTRÉES

Salade de lentilles Beluga, pomme verte, céleri, oignons frits, vinaigrette Dijon et érable
Carpaccio de betteraves jaunes, salade d'herbes, crumble de fromage de chèvre et pistaches rôties
Station poké (saumon, thon et tofu)
Salade romaine et condiments
Vinaigrette César et vinaigrette balsamique
Royale de foie gras
Huîtres et condiments
Tour de fruits de mer
Tartine de homard et œufs de poisson
Crudo de pétoncles, argousier et lait de coco
Tartare de bœuf
Tartare de saumon
Tataki de thon, ponzu et sésame
Prosciutto, Pieux de Charlevoix, saucisson de gibier, Dijon, olives et oignons marinés
Fromages québécois, raisins, miel, confiture maison, fruits séchés et noix de Grenoble
Craquelins artisanaux
Assortiment de pains de campagne et beurre

CHEF EN SALLE

Carré d'agneau, jus au porto
Magret de canard, gastrique balsamique aux figues
Carré de veau, sauce au porto et morilles
Flétan entier, chimichurri

PLATS PRINCIPAUX

Méli-mélo de la mer, morue, saumon et crevettes, beurre blanc au cidre de glace
Joue de bœuf, échalotes confites et jus au poivre des dunes
Raviolis farcis au canard, sauce au foie gras, à l'érable et au calvados
Curry végétalien de pois chiches, topinambours et courge musquée
Carottes et courges glacées
Sauté de champignons sauvages
Purée de pommes de terre à l'ail confit
Chou-fleur rôti, gremolata

COIN DES PETITS

Crudités et trempette
Pizza au fromage
Spaghetti et sauce aux boulettes de viande
Macaroni au fromage
Doigts de poulet et frites

DESSERTS

Tarte au sucre et aux pacanes
Tarte au chocolat
Assortiment de macarons
Opéra au chocolat
Bar à cupcakes et bonbons
Biscuits des Fêtes
Pouding chômeur
Fontaine de chocolat
Station de fruits frais

Buffet Adulte	**210**
Buffet Enfant (6-12 ans)	**105**

Taxes en sus. **Des frais de service de 15 % seront automatiquement appliqués à la facture.** Une redevance de 3 % sera ajoutée à la facture, selon la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

New Year's Eve FEAST

December 31st

LE COMPTOIR



SOUP

Lobster bisque with Sortilège crème fraîche

SALADS & APPETIZERS

Beluga lentil salad, green apple, celery, crispy onions, Dijon and maple vinaigrette
Yellow beet carpaccio, herb salad, goat cheese crumble and roasted pistachios
Poké bowl station (salmon, tuna and tofu)
Romaine lettuce and condiments
Caesar dressing and balsamic vinaigrette
Foie gras royale
Oysters and condiments
Seafood tower
Lobster tartine and fish roe
Scallop crudo, sea buckthorn and coconut milk
Beef tartare
Salmon tartare
Tuna tataki, ponzu and sesame
Prosciutto, Pieux de Charlevoix, game sausage, Dijon mustard, olives and pickled onions
Quebec cheeses, grapes, honey, house-made jam, dried fruits and walnuts
Artisanal crackers
Assortment of country breads and butter

CHEF'S STATION

Rack of lamb, Port jus
Duck breast, fig and balsamic gastrique
Rack of veal, Port and morel sauce
Whole halibut, chimichurri

MAIN COURSES

Seafood medley with cod, salmon and shrimp, ice cider beurre blanc
Beef cheek, confit shallots and dune pepper jus
Duck ravioli, foie gras, maple and Calvados sauce
Vegan chickpea curry, Jerusalem artichokes and butternut squash
Glazed carrots and squash
Sautéed wild mushrooms
Mashed potatoes with confit garlic
Roasted cauliflower, gremolata

KID'S CORNER

Crudités and dip
Cheese pizza
Spaghetti with meatball sauce
Mac and cheese
Chicken fingers and fries

DESSERTS

Sugar and pecan pie
Chocolate tart
Assortment of macarons
Chocolate Opera cake
Cupcake and candy bar
Holiday cookies
Pouding chômeur
Chocolate fountain
Fresh fruit station

Adult Buffet	**210**
Kids Buffet (6-12 years old)	**105**

Taxes not included. **A 15% service charge will be automatically applied to the bill.** A 3% resort fee will be added to the bill, in accordance with the contribution established by the Tremblant Resort Association.