



CHÉRBOURG

Saint-Sylvestre

MENU BUFFET

LA MER

- Mérou de ligne rôti en croûte de sel, beurre au piment et paprika
- Buisson de crevettes et langoustines du Brésil, beurre à l'ail et aux herbes provençales
- Déclinaison de saumon Chinook : fumé (Cerano), tartare, gravlax, tataki
- Moules marinières au Bleu Bénédictin de la Fromagerie de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac

LA TERRE

- Contre-filet de bœuf aux poivres
- Chapons fermiers « Volaille des Cantons » rôtis au thym et au citron
- Tourtière du Lac Saint-Jean
- Rillettes de canard du Lac Brome
- Pâté en croûte au foie gras de canard
- Jambon cru San Daniele
- Tartare de filet d'épaule de bœuf Angus AAA

LE JARDIN

- Velouté de topinambours rôtis à la truffe
- Assortiment de pommes de terre
- Poêlée de légumes du marché
- Salades et crudités variées

L'ITALIE

- Pâtes Gemelli
- Sauce pomodoro
- Sauce Alfredo
- Sauce primavera

NOS FROMAGES

- Plateau d'affinés des Cantons-de-l'Est, salade de mesclun, noix, raisins, poires Bosc et pommes reinette
- Tartinade façon Boursin
- Croûton de chèvre au miel de sarrasin

LE MONDE

- Accras de morue à l'antillaise, concassée fine de tomates au piment oiseau
- Paella valencienne
- Tacos al Pastor, guacamole, pico de gallo, salsa verde
- Tofu et chou mariné à l'asiatique

NOS DOUCEURS

- Gâteaux au fromage et aux petits fruits
- Tartelettes aux pommes caramélisées
- Cascade de fruits frais
- Bar à glaces (assortiment de crèmes glacées, sauces chocolat, caramel et autres garnitures)