HÔTEL OMNI
mont-royal | montréal

DÎNER DE CHAPÎTRE

Le bailliage de Montréal et l'hôtel Omni Mont-Royal vous présentent le menu du 27 novembre 2024, sous les auspices du chef exécutif Jérémie Rainville.

BOUCHÉES

Champagne 1er cru rosé, Forget-Brimont

PREMIER SERVICE

Matelote de poissons du Québec, sauce au riesling, spaetzel au cresson par Jérémie Muller et Helena Loureiro, restaurant Helena

AOC Alsace, Les Éléments Riesling, domaine Bott-Geyl

DEUXIÈME SERVICE

Pressé de joue de bœuf, sarriette, polenta par Xavier Dahan, Hilton Double Tree Montréal

VDF, Le Rouge clair, M. Chapoutier, 2023

TROU NORMAND

présenté par Roland Del Monte MOF 1994

TROISIÈME SERVICE

Morue noire, miso, mousseline de chou-fleur, légumes marinés par Jérémie Rainville, Omni Mont-Royal

AOC Côte Chalonnaise, Millebuis, Les Vignerons de Buxy, 2022

QUATRIÈME SERVICE

Suprême de pintade, caillette de blettes, maïtakés et jus de volaille truffé par Edgar-Trudeau Ferrin, Restaurant Roselys, Fairmont Reine-Elizabeth

DOCG Chianti Classico Annata, Castello di Monsanto, 2022

CINQUIÈME SERVICE

Riz aux agrumes par Sylvain Vivire, Mariott Château champlain

Création du Alice Bar, Omni Mont-Royal