

# Renoir

ART DE NOËL  
SOIRÉE DU 24 ET 25 DÉCEMBRE 2021

125\$

ACCORD METS ET VINS — WINE PAIRING  
65\$

## MISE EN BOUCHE

**Bonbon d'huître à l'oseille**  
**Maki d'anguille fumée au foie gras**  
**Poireau brûlé, moule fumée**  
**Carotte confite au Xérès et à l'érable, confiture de lait foisonné,**  
**crumble de pain d'épice**  
*Sorrel oyster sweet*  
*Smoked eel maki with foie gras*  
*Burnt leek, smoked mussel*  
*Xeres confit carrot with maple syrup, milk jam, gingerbread crumble*  
Prosecco Di Valdobbiadene, santi Nello, Carlo Botter

## ENTRÉE / APPETIZER

**Pétoncle truffé, thé de bœuf, chou-fleur grillé fermenté**  
*Truffle scallop, beef tea, fermented grilled cauliflower*  
Pays d'Oc, Secret de Lunes, Vignoble Jeanjean, vin organic

## OU / OR

**Velouté de topinambour aux noisettes et foie gras,**  
**œuf mollet bio pané à la fleur de thym**  
*Jerusalem artichoke velouté with hazelnuts and foie gras, panned soft-boiled egg with thyme*  
*flower*  
Montour blanc, Coteaux du Giennois 2019

## PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

**Carré d'agneau fumé et son jus corsé à la réglisse,**  
**poires et rutabagas confits au vin rouge, oignons cipollinis**  
*Smoked rack of lamb and licorice-seasoned juice, pear and confit rutabagas with red wine and*  
*cipollinis onions*  
Lalande de Pomerol, Château la Vieille Forge 2018

## OU / OR

**Pavé de flétan et son beurre blanc à la verveine, caviar, maki de poireau, citron confit et**  
**main de buddha**  
*Seared halibut with verbena beurre blanc, caviar, leek maki,*  
*preserved lemon and buddha hand*  
Bourgogne, Maison de Tastelune, Vieilles Vignes 2018

## DESSERT

**Le chocolat de Noël par Clément Tilly**  
*Christmas chocolate treat by Clément Tilly*  
Cidre de feu, domaine Labranche

# Renoir

BRUNCH DE NOEL  
SAMEDI 25 DÉCEMBRE 2021

85\$

## TRILOGIE DE BOUCHÉES POUR DÉBUTER

Poireau vinaigrette truffé, rillettes de saumon à l'estragon, crostini de chèvre avec prosciutto et figue

## PREMIER SERVICE

Arancinis à la buffala et coulis de tomate au basilic

ou

Œuf parfait à la crème de champignons truffé, foccacia maison au romarin

ou

Bénédictine au homard et sauce Choron sur brioche maison, servi avec endives croquantes et orange sanguine

ou

Cocktail de crevettes sauvages, avocat et concombre, mayonnaise épicée

## DEUXIÈME SERVICE (AU CHOIX)

Légumes racines rôtis à l'érable, burrata et crémeux de topinambours

ou

Coquille St-Jacques à notre façon avec crevettes

ou

Pâté en croûte signature, foie gras, volaille et ris de veau, confit d'oignons, laitue niçoise

ou

1/2dz d'Huitres façon Rockefeller

## TROISIÈME SERVICE

Wellington de bœuf braisé et foie gras, pommes de terre sarladaises et choux de Bruxelles, jus au pinot noir

ou

Morue noire, crémeux de céleri rave au beurre noisette, pommes du Québec, épinards, vert de céleri croquant

ou

Cannellonis maison à la ricotta et champignons truffés, sauce rosée et parmesan, pousses de roquette

## DESSERT

Dessert du temps des fêtes de Clément Tilly

# Renoir

31 DECEMBRE 2021

MENU DU NOUVEL AN — NEW YEAR'S EVE MENU

180\$

ACCORD METS ET VINS — WINE PAIRING

85\$

## MISE EN BOUCHE

**Bonbon d'huître à l'oseille**  
**Maki d'anguille fumée et foie gras**  
**Poireau brûlé, moule fumée**  
Carotte confite au Xérès et à l'érable, confiture de lait foisonné, crumble de pain d'épice  
*Sorrel oyster sweet*  
*Smoked eel maki with foie gras*  
*Burnt leek, smoked mussel*  
*Xeres confit carrot with maple syrup, milk jam, gingerbread crumble*  
Champagne Brut, Veuve Clicquot

## PREMIER SERVICE / FIRST COURSE

**Raviole de pois vert, mousseline de pétoncle et truffe, bisque de homard**  
*Green pea raviole, scallop and truffle mousseline, lobster bisque*  
France, Montour blanc, Coteaux du Giennois 2019

## DEUXIÈME SERVICE / SECOND COURSE

**Terrine de foie gras aux huîtres, pain aux algues maison, fraîcheur de salicorne et oseille veinée**  
*Oyster foie gras terrine, homemade seaweed bread, salicornia and sorrel*  
Alsace, Riesling, Cleebourg 2017

## TROISIÈME SERVICE / THIRD COURSE

**Queue de homard enivrée à la vodka, sauce orange sanguine façon béarnaise, rutabagas confits au sirop d'érable et estragon**  
*Vodka-flavored lobster tail, béarnaise-style blood orange sauce, candied rutabagas with maple syrup and tarragon*  
VQA Péninsule du Niagara, P3, Discovery Series, Inniskillin 2020

## QUATRIÈME SERVICE / FOURTH COURSE

**Lièvre à la Royale, rigatonis farcis à la truffe**  
*Hare « à la Royale », truffle-stuffed rigatonis*  
Cahors, Malbec du Clos, Triguédina, Jean Luc Baldes 2018

## CINQUIÈME SERVICE / FIFTH COURSE

**Brie de Meaux truffé**  
*« Brie de Meaux » truffled cheese*

## DESSERT

**Mont Blanc en légèreté, agrumes d'hiver par Clément Tilly**  
*Winter Citrus Mont Blanc Tart by Clément Tilly*  
Cidre de feu, domaine Labranche

# Renoir

SAMEDI 1<sup>ER</sup> JANVIER 2022

BRUNCH DU NOUVEL AN

85\$

## TRILOGIE DE BOUCHÉES POUR DÉBUTER

Poireau vinaigrette truffé, rillettes de saumon à l'estragon, crostini de chèvre avec prosciutto et figue

## PREMIER SERVICE

Arancinis à la buffala et coulis de tomate au basilic

ou

Œuf parfait à la crème de champignons truffé, foccacia maison au romarin

ou

Bénédictine au homard et sauce Choron sur brioche maison, servi avec endives croquantes et orange sanguine

ou

Cocktail de crevettes sauvages, avocat et concombre, mayonnaise épicée

## DEUXIÈME SERVICE (AU CHOIX)

Légumes racines rôtis à l'érable, burrata et crémeux de topinambours

ou

Coquille St-Jacques à notre façon avec crevettes

ou

Pâté en croûte signature, foie gras, volaille et ris de veau, confit d'oignons, laitue niçoise

ou

1/2dz d'Huitres façon Rockefeller

## TROISIÈME SERVICE

Wellington de bœuf braisé et foie gras, pommes de terre sarladaises et choux de Bruxelles, jus au pinot noir

ou

Morue noire, crémeux de céleri rave au beurre noisette, pommes du Québec, épinards, vert de céleri croquant

ou

Cannellonis maison à la ricotta et champignons truffés, sauce rosée et parmesan, pousses de roquette

## DESSERT

Dessert du temps des fêtes de Clément Tilly