



# NOËL Renoir

LE MENU 3 SERVICES - THE 3 COURSE MENU  
\$90

TRILOGIE D'AMUSE-BOUCHE - TRILOGY OF APPETIZERS

ENTRÉE - STARTER

**Carpaccio de dorade, pommes de terre fumées au thym, huile citronnée et caviar**  
*Sea bream carpaccio, thyme-smoked potatoes, lemon oil and caviar*

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

**Filet de boeuf en croûte de champignons, panais rôtis, cèpes et sauce Bordelaise**  
*Mushroom-crusted beef tenderloin, roasted parsnips, porcini mushrooms and Bordelaise sauce*

Ou  
Or

**Ombre Chevalier Ferme Opercule, courge, érable, échalotte confite et Porto**  
*Opercule Farm Arctic char, squash, maple, shallot confit and Porto*

DESSERT - DESSERT

**Dessert noisette, mousse chocolatée et gruée de Paul Peyrat**  
*Paul Peyrat's Hazelnut dessert, chocolate mousse and cocoa nibs*

**Olivier Perret - Chef Exécutif** *Executive Chef* - **Paul Peyrat - Chef Pâtissier** *Pastry Chef*

**Veillez aviser votre serveur pour toute allergie ou restriction alimentaire. Les taxes et le service ne sont pas inclus.**  
*Please let us know of any allergies or restrictions. Taxes and service are not included.*

