



NOËL Renoir

IMMERSION GASTRONOMIQUE - GASTRONOMIC IMMERSION
\$115

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

DEUXIÈME ENTRÉE - SECOND STARTER

Risotto parmesan, truffe noire et copeaux de foie gras
Parmesan risotto with black truffle and foie gras shavings

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.

