



RÉVEILLON

Renoir

MENU DU RÉVEILLON - NEW YEAR'S EVE MENU
\$250

CANAPÉS DU RÉVEILLON - NEW YEAR'S EVE CANAPÉS

ENTRÉE - STARTER

Pâté en croûte de canard, ris de veau et truffe noire, légumes aigre doux et gel de pomme
Duck, sweetbreads and black truffle pâté en croûte, sweet and sour vegetables, apple gel

DEUXIÈME ENTRÉE - SECOND STARTER

Risotto homard canadien, courge Butternut, vanille, citron vert et caviar
Canadian lobster risotto, butternut squash, vanilla, lime and caviar

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Filet de boeuf Rossini, mousseline de pomme de terre truffée, croustilles de ratte et sauce Périgourdine
Beef tenderloin Rossini, truffled potato mousseline, fingerling potato chips, Périgourdine sauce

Ou
Or

Bar sauvage, sauce au champagne, coquillages, fenouil et artichaud barigoule
Wild sea bass, champagne sauce, shellfish, fennel, artichoke barigoule

PRÉ-DESSERT - PRE-DESSERT

Yaourt léger, agrumes et caviar
Light yoghurt, citrus fruit and caviar

DESSERT - DESSERT

Légèreté de Tonka, vanille de Tahiti et noix de pécan
Light Tonka, Tahitian vanilla and pecans

BOÎTE DE CHOCOLATS ET MIGNARDISES
CHOCOLATES AND SWEETS BOX



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.

