

BRUNCH *Renoir*

BRUNCH DE NOËL ET NOUVEL AN

BOUCHÉES APÉRO

Oeuf mimosa truffés et caviar Mujoll
Accras de morue et sauce chien
Bouchée de poke au thon
Pastilla au canard confit, canneberges, pacanes et beurre compote de pomme

SALADES

Salade de betteraves de couleur, suprêmes d'agrumes et sumac
Salade Waldorf à notre façon (endives, céleri, pomme, raisins et amandes grillées)
Salade maraichère et vinaigrette maison

PLANCHES ET PLATEAUX

Assiette de légumes grillés et marinés
Planche de charcuteries et condiments
Pâté en croûte du Renoir
Plateau de fromages et accompagnements

LA MER

Cocktail de crevettes sauvages
Huîtres sur glace, mignonette et citron
Saumon fumé de l'Atlantique et garnitures

RÔTISSERIE ET GRILL

Contrefilet aux épices de Montréal
Gratin dauphinois
Carré d'agneau mariné aux herbes
Poêlée de légumes d'hiver rôtis
Fricassée de lotte safranée aux moules fumées et pommes de terre nouvelles
Gnocchis à la ricotta, crémeux de cèpes truffées au parmesan

LES INCONTOURNABLES

Oeufs brouillés
Pommes de terre rissolées
Bacon et/ou saucisses
Gaufres du Renoir
Pancakes
Omelettes et garnitures variées
Oeufs bédiclines
Smoothie du jour
Fruits frais

POUR FINIR EN DOUCEUR

Dessert de Paul Peyrat
Mignardises
Gâteaux
Biscuits
Bar à bonbons

BREUVAGES

Café, Thé, Infusions
Jus d'orange ou de pamplemousse

Olivier Perret - Chef Exécutif - Paul Peyrat - Chef Pâtissier

Dimanche 24 décembre et dimanche 31 décembre : \$85

Buffet de Noël (25 décembre) et buffet du Jour de l'An (1er Janvier) : \$105 - Flute de Mimosa offerte

Veillez aviser votre serveur pour toute allergie ou restriction alimentaire. Les taxes et le service ne sont pas inclus.

