

Table d'hôte du midi

36

Lunch Table d'hôte

Choix d'une entrée, un plat principal, un dessert et café presse française

Choice of a first course, a main course, a dessert et French pressed coffee

Les Entrées

Appetizers

Soupe du jour - Soup of the day 12

Entrée du jour - Entrée of the day 13

Tartine de crabe des Neiges, avocat et chips de Ratte 22

Brioche maison et mayonnaise Espelette

Snow crab tartine, avocado and fingerling potatoe chips

Homemade brioche and Espelette pepper mayonnaise

Légumes rôtis et mozzarella di Bufala 19

Vinaigrette citron vert et érable

Roasted vegetables and mozzarella di Bufala

Lime and maple dressing

Velouté de céleri 13

Cèleri branche et citron

Celery root velouté

Celeriac and lemon

Les à Coté

On the side

Lentilles vertes - Green lentils 9

Purée de pommes de terre - Mashed potatoes 9

Frites - French fries 8

Salade verte - Green salad 8

Les Plats principaux

Main Courses

Pieuvre grillée 27

Lentilles vertes du Puy, chou fleur au curry et gastrique à l'érable

Grilled octopus

Green lentils du Puy, curry cauliflower and maple reduction

Blanc de pintade fermière saumurée à l'érable, cuisse de pintade braisée en Parmentier 28

Chips de peau de pintade et jus aux champignons

Maple marinated guinea fowl breast,

braised guinea fowl thigh Parmentier

Guinea fowl skin chips and mushroom juice

Cavatelli - Cavatelli pasta 24

Champignons sauvages, pesto, parmesan et noix de pins

Wild mushrooms, pesto, parmesan and pine nuts

Le plat canaille poisson - Our fish of the day 25

Frais du marché

Fresh from the market

Le plat canaille viande - Our meat of the day 25

Frais du marché

Fresh from the market

Les Desserts

Desserts

Choix parmi le plateau de pâtisseries françaises 9

Choice from our French pastry selection platter

L'Express 30 minutes

30

30-minute lunch

Cette formule vous propose la soupe du jour, l'entrée du jour, un plat Canaille viande ou poisson, un dessert Renoir et un café presse

This formula features the soup of the day, the daily appetizer, a choice of our daily fish or meat entree, a Renoir dessert and French press coffee

Veillez communiquer avec votre serveur pour toute allergie ou restriction alimentaire.

Please, advise your waiter for any allergies or food restrictions.

Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charge are not included

Renoir

M E N U

MIDI | LUNCH

Délicieuse gastronomie basse calorie

Delicious low-calorie gastronomy



Les Entrées - Appetizers

Betteraves et magret de canard fumé (175 Cal) 18
yogourt 0% au sumac et raisins compressés
Beets and smoked duck breast, yogurt 0% with sumac and compressed grapes

Velouté de carottes à la vanille (150 Cal) 14
carottes en aigre doux
Vanilla carrots soup, sweet and sour carrots

Les plats principaux Main Courses

Suprême de volaille (335 Cal) 29
cuit sous vide aux morilles Ricotta 0% et épinard et consommé de volailles à l'estragon
Chicken breast "sous vide" with morels mushrooms and ricotta 0%, spinach and tarragon chicken consommé

Bar sauvage et bouillon de thé vert (315 Cal) 32
Fenouil, tomates cerise et caviar d'aubergine
Wild sea bass and green tea broth, fennel, cherry tomatoes and eggplant caviar

Dessert - Dessert

Choix parmi les desserts De-light du jour (90 cal) 9
Choice of a daily De-light dessert

Succombez à la tentation d'une cuisine gastronomique sans renoncer à vos objectifs nutritionnels. Savourez des plats exquis, nutritionnellement équilibrés à base d'ingrédients frais, saisonniers et offrez-vous une expérience gustative inoubliable. De-Light a été imaginé depuis la vivifiante côte atlantique française par le Sofitel Quiberon Thalassa sea & spa, expert en matière de nutrition et de bien-être. Des techniques culinaires novatrices et un engagement incontesté en matière de goûts raffinés ont inspiré notre cuisine basse calorie qui enchantera votre palais.

Give in to the temptation of gourmet cuisine without compromising your healthy lifestyle goals. Savor exquisite, nutritionally-balanced dishes featuring fresh, seasonal ingredients and offering memorable dining experiences. De-Light was developed by Sofitel Quiberon Thalassa sea & spa, an expert in nutrition and wellness located on France's invigorating Atlantic coast. Innovative culinary techniques and an unwavering commitment to refined tastes and textures have inspired low-calorie recipes that will enchant your palate and energize your soul.

Les plats principaux à la carte

« À la carte » Main Courses

Tartare de saumon bio 24
Yogourt au citron vert salade et croûtons
Organic salmon tartar
Lime yogurt, salad & toast

Salade Niçoise au thon Albacore 26
Thon à la plancha, pommes ratte, œuf de caille, anchoïade et salade de saison
Niçoise salad with Albacore tuna
Tuna à la plancha, fingerling potatoes, quail egg, anchoïade and seasonal salad

Salade de volaille au curry de Madras 25
Épinard, clémentines, amandes grilles et pomme grenade, vinaigrette aux agrumes
Roasted vegetables and curry chicken
Spinach, clementine, grilled almonds and pomegranate, citrus vinaigrette

Club sandwich au poulet de grains 22
Bacon, tomates et laitue sur pain de campagne
Grain-fed Chicken club sandwich
bacon, tomatoes and lettuce on country bread

Hamburger au cheddar de l'Isle-aux-Grues 24
Oignons caramélisés, tomates, accompagné d'une salade verte et frites
Isle-aux-Grues cheddar hamburger
Caramelized onions, tomatoes, served with a green salad and French fries

L'entrecôte Angus grillée du Québec 38
Accompagnée d'une salade verte et frites
Grilled Angus sirloin steak
served with a green salad and French fries

Les Boissons Beverages

Eau Eska 750ml 8
Eau Eska 355ml 6
Eau Perrier 330ml 6
Café presse française - French pressed coffee 5
Espresso, Espresso allongé 5
Double espresso, Cappuccino, Latte 6
Thé ou tisane - tea or infusion 5

Chef Exécutif : Olivier Perret
Chef Pâtissier MOF : Roland Del Monte
Directeur de la Restauration : Nicolas Duquairoux

Veuillez communiquer avec votre serveur pour toute allergie ou restriction alimentaire.

Please, advise your waiter for any allergies or food restrictions.

Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charge are not included