

## RESTOS - ALIMENTATION - CUISINE

Par Serge Dion



### À la terrasse du **Renoir**, homard et vin rosé de 15 h à 18 h



Enfin, l'été est là pour rester... Chaque année, la belle saison a pour effet de transformer notre mode de vie et parmi les nombreux changements qui s'opèrent, l'un des plus importants concerne nos habitudes alimentaires. La fièvre des terrasses s'empare de tous les Québécois, dès l'apparition des beaux jours. Le restaurant **Renoir** du **Sofitel Montréal Le Carré Doré** a su jouer sa carte gagnante en se dotant d'une magnifique terrasse capable de composer avec les caprices de la nature, car à la moindre menace de pluie, telle une voiture décapotable, elle peut être couverte par un toit rétractable qui ferait pâlir d'envie les promoteurs du Stade olympique.

Afin d'utiliser de façon optimale, le chef **Olivier Perret** travaille constamment à l'élaboration de menus capables de satisfaire les plus exigeants en leur faisant passer d'agréables moments en plein air. C'est ainsi que, pour commencer l'été, du 23 au 28 juin, le **Renoir** propose aux terrassiers un menu léger, propice aux conversations plaisantes à l'extérieur, de 15 h à 18 h :



© Le BabilART

- ~ Le **½ homard chaud**, cuit lentement au beurre clarifié, mayonnaise à l'estragon
- ~ Le **½ homard froid en salade**, servi avec asperge et citron, mayonnaise à l'estragon
- ~ Les **desserts** au choix

(30 \$)

Pour accompagner ce délectable mollusque, faites la découverte du **Whispering Angel**, un vin rosé des Côtes de Provence, sec, léger et fruité, qui persiste agréablement en bouche (14 \$ le verre ou 135 \$ le magnum). Pour réserver une table, cliquez [ici](#).

