

DÉCOUVREZ...

Le Renoir

Affilié à la chaîne d'hôtels de luxe Sofitel, Le Renoir propose un menu gastronomique qui vaut le détour. Preuve à l'appui, il a reçu la mention de Restaurant de l'année Debeur 2009 en se démarquant par la qualité de son assiette, de son service et de son décor.



? Cuisine du marché d'inspiration française

+ Décor superbe, ambiance feutrée, carte des vins impressionnante, service raffiné, présentation artistique des plats

\$ Entrées de 9 \$ à 17 \$, plats principaux de 36 \$ à 48 \$, desserts à 8 \$, table d'hôte incluant entrée, plat principal, dessert et café à 32 \$ le midi et à 54 \$ en soirée

Le chef

Le chef, Deff Haupt, sait faire honneur au nom du restaurant: ses présentations sont de vrais petits chefs-d'œuvre, où les sauces et les accompagnements forment une palette de couleur harmonieuse. Il possède une impressionnante feuille de route, ayant travaillé auprès de grands chefs et dans des restaurants de renom, notamment au Brésil et en Allemagne.



L'ambiance

Ce restaurant offre un décor contemporain et feutré avec ses rideaux de velours, ses boiseries et ses larges tables nappées de blanc. La lumière y est tamisée, et les bougies qui parsèment la pièce créent une ambiance enveloppante. En guise de musique, on a choisi de jolies ballades françaises, et les tables sont suffisamment éloignées les unes des autres pour préserver l'intimité.

RESTAURANT LE RENOIR DE L'HÔTEL SOFITEL

1155, rue Sherbrooke Ouest, Montréal

514 285-9000

www.restaurant-renoir.com/fr

Au menu

Entrées

La carte, qui varie selon les saisons, comprend huit entrées, dont les gnocchis de maïs truffés et gratinés au parmesan, les pétoncles poêlés au parfum d'orange et la terrine de foie gras en millefeuille.

Plats principaux

Les huit plats principaux sont alléchants. Parmi eux, on peut mentionner le saumon biologique d'Irlande, le magret de canard en croûte et les ris de veau poêlé. Pour les amateurs de viande rouge, le restaurant offre des incontournables, tels que l'entrecôte d'Alberta et le filet de bœuf, accompagnés d'une purée de pommes de terre à la truffe blanche.

Desserts

Ils sont servis par trois sur un joli plateau de dégustation, en petites portions décadentes. Par exemple: flan au caramel, carré au citron et crème au chocolat au lait avec crumble choco-café.

La carte des vins est à couper le souffle: elle comporte une centaine de choix, incluant des importations privées. Une bonne sélection de vins au verre est aussi proposée.

PLAT | Doré farci à la choucroute, sauce au beurre blanc

4 PORTIONS

4 filets de doré de 175 g (6 oz) chacun, sans la peau ni les arêtes

SAUCE AU BEURRE

250 ml (1 tasse) de vin blanc (Riesling ou Sauvignon)

250 ml (1 tasse) de vinaigre de vin blanc

5 échalotes françaises émincées

10 baies de genièvre

5 ml (1 c. à thé) de gros sel de mer

250 ml (1 tasse) de crème 35 %

200 g (7 oz) de beurre non salé

FARCE

1/2 chou de Savoie

100 g (3 1/2 oz) de chanterelles lavées

1 ml (1/4 c. à thé) de noix de muscade moulue

Sel fin, au goût

Poivre du moulin, au goût



SAUCE AU BEURRE

- ▶ Dans une casserole moyenne, mettre le vin blanc, le vinaigre, les échalotes, les baies de genièvre et le sel.
- ▶ Faire réduire presque à sec et mouiller avec la crème.
- ▶ Baisser le feu et incorporer le beurre froid, une petite quantité à la fois.
- ▶ Passer au chinois et laisser chauffer au bain-marie, sans faire bouillir.

FARCE

- ▶ Émincer le chou grossièrement et le plonger 2 minutes dans de l'eau bouillante salée. Le retirer, puis l'égoutter.

- ▶ Tailler les chanterelles en moitié, puis les faire saisir dans une poêle très chaude sans corps gras (pour que l'eau s'évapore).
- ▶ Mettre le chou bien égoutté et les chanterelles dans une petite casserole couverte et les faire compoter, à feu doux, en ajoutant la noix de muscade, le sel et le poivre.
- ▶ Déposer la préparation sur une plaque à pâtisserie et lier les ingrédients avec 90 ml (6 c. à soupe) de la sauce au beurre blanc. Laisser refroidir.

POISSON FARCI

- ▶ Couper les filets en portefeuille sur le sens de la longueur, puis saler.

- ▶ Farcir les filets, puis appuyer légèrement pour bien répartir la garniture.
- ▶ Les emballer individuellement dans de la pellicule plastique.
- ▶ Faire frémir de l'eau dans une casserole, déposer les filets emballés dans un tamis et les faire cuire 6 minutes à la vapeur, à couvert.
- ▶ Déballer délicatement les filets et les dresser dans une assiette, sur un lit de sauce au beurre.
- ▶ Servir avec des pommes de terre vapeur saupoudrées de persil fraîchement haché.

* Conseil du chef |

Le poisson peut également être farci avec de la choucroute traditionnelle, qu'il est possible d'acheter dans la plupart des boucheries et épiceries fines.



Gentil Hugel, Alsace, 2007
16,75 \$