

Renoir

M E N U

SOUPER | DINNER

Menu dégustation Tasting menu

Découvrez un menu aux arômes et saveurs des meilleurs produits locaux de saison réalisé par nos Chefs Olivier Perret et Roland Del Monte (MOF)
Discover a menu full of aromas and flavors of the best seasonal local offerings realized by our Chefs Olivier Perret and Roland Del Monte (MOF)

Carte blanche du chef - Chef's white card	
5 services	70
7 services	95

Menu servi entre 18h et 21h30 pour toute la table
Menu served between 6pm and 9.30pm for the entire table

Les Entrées Appetizers

Huîtres	
à la douzaine - <i>by the dozen</i>	34
à la demi-douzaine - <i>Oysters by the half-dozen</i>	19
Gnocchi	20
crème de chou-fleur, chanterelles, copeaux de Louis d'or <i>cauliflower cream, chanterelles, Louis d'or shavings</i>	
St-Jacques poêlées - Seared scallops	23
velouté de poisson et tombée de poireaux, tuile de pomme de terre, huile à la sarriette, caviar <i>fish veloute and fallen leek, potato tuile, savory oil, caviar</i>	
Foie gras au torchon - Foie gras terrine	25
beignet aux épices, gelée de pommettes et compote de pommes du Québec <i>spices donut, baby apples jelly and apples from Quebec compote</i>	
Croustillant de ris veau - Crispy veal sweetbread	22
salade d'endives et poires confites, armillaires marinées, noisettes torréfiées et mayonnaise à l'ail noir <i>endive salad with candied pears, marinated armillaria mushroom, roasted hazelnuts and black garlic mayonnaise</i>	
Tartare de cerf - Venison tartar	24
ciboules brûlées, légumes racines en marinade, graines de moutarde marinées, coulis de camerise au gin Piger Henricus, riz sauvage soufflé <i>burnt scallions, marinated root vegetables, marinated mustard seeds, haskap and Henricus Piger gin coulis, puffed wild rice</i>	

Les Plats principaux Main Courses

Risotto à la faisselle de brebis <i>Sheep cheese risotto</i>	29
courge grillée aux herbes et romanesco, champignons sauvages, copeaux de tomme d'Elles de Charlevoix <i>herb grilled squash and romanesco, Wild mushrooms, Elles de Charlevoix shavings</i>	
Morue d'Islande - Icelandic cod	32
à la plancha et espuma de pomme de terre, panais rôtis et jus de viande au citron <i>a la plancha and potato espuma, roasted parsnips, meat juice and lemon</i>	
Pieuvre, encornet grillé et moules fumées <i>Octopus, grilled squid and smoked mussels</i>	35
Couscous israélien safrané, baba ghanoush, tomates confites, chorizo de lapin <i>Israeli saffron couscous, baba ghanoush, tomato confit, fresh herbs, rabbit chorizo</i>	
Daurade royale - Seabream	41
Grenobloise tomatée, coquillages et artichauts à la barigoule <i>Tomato "Grenobloise", shellfish and barigoule artichokes</i>	
Homard de l'Atlantique et cochon de chez Gaspard <i>Lobster from Atlantic and Gaspard pork</i>	44
braisé à l'érable, carottes et gingembre, chou kale, navets glacés et oignons perlés <i>braised with maple, carrots and ginger, kale, turnips and pearled onions</i>	
Magret de canard du Québec - Québec duck breast	35
jus au sureau et choux de Bruxelles, cœur de canard confit et mousseline de topinambour <i>elderberry sauce with brussels sprouts, confit duck heart, Jerusalem artichoke mousseline</i>	
Agneau du Québec - Quebec lamb	39
Longe d'agneau, sauce infusée au jasmin, purée d'haricots blanc, ris d'agneau, carottes nouvelles, chanterelles et pétales de cipollini <i>Lamb loin, jasmine infused sauce, navy beans purée Lamb sweetbread, baby carrots, chanterelles and cipollini shavings</i>	
450gr Côte de bœuf AAA du Québec grillée <i>16 oz. of grilled "Québec" AAA rib steak</i>	54
Pommes de terre grenailles, os à moelle, sauce bordelaise <i>Potatoes, bone marrow, bordelaise sauce</i>	

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

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

SOUPER | DINNER

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.

Notre rituel du fromage Our cheese ritual

Choix parmi notre sélection de fromage 22
Choice from our cheese selection

Les Desserts Desserts

de Roland Del Monte
signed Roland del Monte



Pâtisserie du jour 9
Daily French pastry

Choix parmi notre plateau de pâtisseries françaises 9
Choice from our French pastry selection

Sélection de glaces et sorbets 9
Selection of ice creams and sorbets

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 KUSMI TEA 5

Verts: Jasmin, gingembre et citron, menthe Nanah, Genmaïcha
Noirs: Darjeeling bio, Earl Grey, English Breakfast, Russian Morning
Tisanes: Tilleul, camomille, verveine

*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