

## **Menu Groupe ~ Diner**

12 personnes ou plus ~ 12 people or more

Amuse bouche au choix du Chef,  
Choix d'une entrée à l'avance, choix d'un plat principal sur place,  
pâtisserie française et café presse

*Chef Choice Amuse Bouche,  
Choice of one appetizer in advance, choice of entrée on site,  
French pastries and pressed coffee*

**58**

### **Les entrées ~ Appetizers**

Choix d'une entrée à l'avance ~ *Choice of one appetizer in advance*

#### **Légumes racines ~ Roots vegetables**

Légumes racines racines bio de Montérégie  
*Monteregy's bio roots vegetables*

*ou / or*

#### **Gâteau de crabe ~ Crab cake**

Gâteau de crabe frais de la baie de Chesapeake, émulsion de fromage de chèvre des neiges,  
betterave Chioggia

*Chesapeake Bay crab cake, goat cheese foam, Chioggia beet salad*

*ou / or*

#### **Sauté de champignons ~ Mushrooms sautéed**

Sauté de champignons d'automne, émulsion de foie gras, poudre de café  
*Seasonal mushrooms sautéed, foie gras emulsion, coffee powder*

\*\*\*\*\*

### **Les plats principaux ~ Main courses**

Choix d'un plat principal sur place ~ *Choice of entrée on site*

#### **Volaille fermière ~ Stuffed chicken breast**

Volaille fermière truffée au foie gras, purée de salsifis, chou Kale  
*Foie gras stuffed farm raised chicken breast, salsify purée, Kale*

*ou / or*

#### **Omble chevalier ~ Artic Char**

Omble chevalier de Gaspésie, jeunes poireaux, salade de radis et cromesquis de lait de noisette  
*Braised Gaspesia Artic Char, leek, radish salad and hazelnut milk croquette*

*ou / or*

#### **Croustillant de céleri-rave ~ Salt crust cooked celery root**

Croustillant de céleri-rave cuit en croûte de sel, Romanesco du marché Jean-Talon  
*Salt crust cooked celery root, Jean-Talon Farm Market Romanesco cauliflower*

\*\*\*\*\*

### **Dessert**

**Pâtisseries françaises et café presse ou thé**  
***French pastries and pressed coffee or tea***

***Chef Exécutif : Olivier Perret***  
***Responsable restauration: Kristel Caillère***

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



RESTAURANT  
*Renoir*  
514 788-3038  
1155 Sherbrooke Ouest  
Montréal Qc H3A 2N3  
[www.restaurant-renoir.com](http://www.restaurant-renoir.com)

Le Restaurant Renoir vous souhaite la bienvenue  
et une agréable soirée.

*Renoir Restaurant welcomes you  
and wishes you a pleasant evening.*

**BON APPÉTIT!**