

RENOIR

Chef invité : Lorenzo Di Gravio
Sofitel Legend Casco Viejo Panama

Menu 7 services

Trilogie d'amuses-bouche, Chef Félix Duquet
Amuse-bouche trilogy

Tartare de bœuf, poivron fermenté et vinaigrette au
yogourt, « hojaldre », Chef Lorenzo Di Gravio
*Beef tartare, fermented pepper and yogurt
vinaigrette, "hojaldre"*

Tiradito de sériole mariné à l'aguachile au lait de
coco, gel de noix de coco verte, furikake, Chef
Lorenzo Di Gravio
*Yellowtail tiradito cured with coconut milk aguachile,
green coconut gel, furikake*

Trou normand aux saveurs québécoises,
Chef Pâtissier Paul Peyrat
Québec-inspired trou normand

Tamale de poulpe, sauce caribéenne et pourpier,
Chef Lorenzo Di Gravio
Octopus tamale, caribbean sauce and purslane

Crevettes cuites en feuille de plantain, sauce au
manioc, purée d'otoe, Chef Lorenzo Di Gravio
*Prawns cooked in plantain leaf, cassava sauce, otoe
purée*

Dessert du Chef Pâtissier Paul Peyrat
Dessert by Pastry Chef Paul Peyrat

179\$ par personne
+ 95\$ Accord mets et vins



présente

**MONTREAL
EN LUMIÈRE**

en collaboration avec

