

Table d'hôte gastronomie basse calorie ~ Low-calorie gastronomy table d'hôte

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.

Les entrées ~ First Courses

Potage Parmentier, pommes vertes et cardamome Parmentier soup apples & cardamom	(100 cal)	17
Melon cantaloup, Feta, basilic et magret de canard fumé Cantaloup, Feta, basil & smoked duck	(190 cal)	17

Les plats principaux ~ Main Courses

Ombre d'Islande en feuille de Blette cuite à basse température Poivrons doux, armillaires de miel marinés et yogourt 0% au raifort Iceland char, swiss chard leaf, red pepper, pickled honey fungus & horseradish 0% yogurt	(337 cal)	29
Couscous aux légumes, fruits secs, amandes, agrumes, tomates et safran Seasonal vegetables couscous, dried fruits, almonds, citrus, tomatoes & saffron	(380 cal)	24

Dessert ~ Dessert

Choix parmi les desserts De-light du jour Choice of a daily De-light dessert	(90 cal)	9
----------------------------------------------------------------------------------------	----------	---

« Les Incontournables à la carte » ~ "The Essentials à la carte"

Huîtres à la douzaine ~ Oysters by the dozen	34
Huîtres à la demi-douzaine ~ Oysters by the half-dozen	19
Dorade royale ~ Seabream Grenobloise tomate, coquillages et artichauts à la barigoule Tomato "Grenobloise", shellfish and barigoule artichokes	36
Côte de bœuf Canadienne ~ Canadian rib steak 450gr de côte de bœuf « Angus » de l'Alberta grillée Pommes de terre grenailles, os à moelle, sauce bordelaise 16 oz. of grilled "black Angus" Alberta rib steak Potatoes, bone marrow, bordelaise sauce	52
Homard du Québec et cochon de chez Gaspior braisé à l'érable Courge, chou kale, navets glacés au citron et oignons perlés Quebec lobster with maple braised Gaspior farm pork Squash, kale cabbage, lemon glazed turnips and pearl onions	43

« Notre rituel du fromage » ~ "Our cheese ritual"

Choix parmi notre sélection de fromages (Lait de vache, brebis et chèvre) Selection of cheeses (Goat, ewe and cow milk)	22
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Dégustez le brunch au Renoir tous les dimanches

1^{er} service à 11h00

2^e service à 13h30

~

Enjoy the brunch at Renoir every Sunday morning

1st service at 11:00 am

2nd service at 1:30 pm

Table d'hôte du soir

65

Choix d'une entrée, un plat, un dessert et un café presse
Choice of a starter, a main course, dessert and French press coffee

Les entrées ~ First Course

Gnocchi à la ricotta de bufflon Beurre à la sauge et Fleur des Monts Buffalo ricotta Gnocchi <i>Sage butter and Fleur des Monts</i>	21
Carpaccio d'Hamachi à la bergamote Pomme grenade, poivre sauvage, huile de bergamote et crème fraîche au raifort Hamachi carpaccio with bergamot <i>Pomegranate, wild pepper, bergamot oil and fresh horseradish cream</i>	25
Duo de foie gras à l'érable du Domaine des 15 Lots Foie gras torchon et brioche à l'érable ~ Foie gras poelé avec poires et argousier Duo of foie gras with Domaine des 15 Lots maple <i>Foie gras terrine and maple brioche ~ Pan-seared foie gras with pears and sea buckthorn</i>	27
Ris de veau et velouté de topinambour Topinambour rôti, écume à la sauge et Louis d'or Veal sweetbread and Jerusalem artichoke veloute <i>Roasted Jerusalem artichoke, sage emulsion and Louis d'or</i>	25
Pétoncle U10 et pleurotes Blanc de Gris d'Hochelaga Risotto betteraves et estragon U10 scallop and oyster mushrooms of Hochelaga <i>Beet and tarragon risotto</i>	27

Les plats principaux ~ Main courses

Morue d'Islande à la plancha et Spuma de pomme de terre Pommes fondante, poireau braisé et jus de viande au citron Iceland cod a la plancha and potato espuma fondant apples <i>Braised leek and lemon juice</i>	32
Filet de veau de lait du Québec et sauce porto Gratin de céleri rave truffée. Carottes glacées et oignons grelots Milk-fed veal filet from Quebec and porto sauce <i>Celeriac gratin with truffles, glazed carrots and onions</i>	35
Risotto de riz noir vénéré et légumes blancs Purée de panais, raviole, céleri rave, oignons perlés et Burrata Revered black rice risotto & white vegetables <i>Parsnip puree, raviole, celeriac, pearled onions and Burratta</i>	29
Filet de truite Bio et velouté d'oursins Gnocchis de pomme de terre, salicorne et coquillages Truit fillet and sea urchins veloute <i>Potato gnocchi, salicorn and shellfish</i>	35
Trio d'agneau du Québec Carré, ravioles d'agneau braisés et champignons, Ris d'agneau et mousse de champignons de saison, sauce torréfiée Quebec lamb trilogy <i>Rack of lamb, mushrooms & braised lamb ravioli, Lamb sweetbreads & seasonal mushroom espuma, coffee infused sauce</i>	39

Chef exécutif : Olivier Perret
Chef pâtissier MOF : Roland Del Monte
Directeur Restauration : Nicolas Duquairoux