



RITZ-CARLTON
Montréal

MAISON  BOULUD
RITZ-CARLTON MONTRÉAL

*Menu des
Fêtes
Holiday
Menu*

À emporter ou en livraison
Take-out or delivery

Menu disponible tous les jours du 17 décembre au 31 décembre de midi à 16H.
Réservation 7 jours à l'avance.
*Menu available every day from December 17th to 31st from 12:00 to 4:00 pm
Reservation at least 7 days in advance.*

Menu des Fêtes Holiday Menu

250\$

pour 2 personnes

460\$

pour 4 personnes

1er service

Velouté de Butternut, lait d'amande, croûtons aux graines de citrouilles torrifiées et truffe noire

2e service

Terrine de foie gras, Chutney de mangue épicée, clémentine, gel orange sanguine

ou

Saumon fumé maison, blinis et crème au raifort

3e service

Rigatoni vert au homard, tomates cerises confites, sauce coraline

4e service

Tourte de canard et Foie gras sauce à la camerise

ou

Saumon et pétoncles en Brioche, crème sure à l'aneth
(pour 2 personnes minimum)

ou

Côtes levées de bœuf braisé, Pomme Anna, jus de bœuf

5e service - Nos Bûches

100% chocolat: Mousse au chocolat allégé, biscuit brownies, caramel, café (sans noix)

ou

Pomme & Erable: Biscuit pacane, bavaroise érable, pomme, argousier (sans farine)

ou

Noisettes & Agrumes: Dacquoise noisette, marmelade citron, crème orange, pralin

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes-racines

INFORMATION & RESERVATION:

clementine.rotrou@ritzmontreal.com | +1 (514) 842-4224

Menu des Fêtes Holiday Menu

\$250
for 2 persons
\$460\$
for 4 persons

1st Course

Butternut velouté, almond milk, croutons with roasted pumpkin seeds and black truffle

2nd Course

Foie Gras Terrine, Spicy mango chutney, Clementine wedges, blood orange gel

Or

Homemade smoked salmon, blinis and horseradish cream

3rd Course

Green rigatoni with lobster, candied cherry tomatoes, coraline sauce

4th Course

Duck and foie gras pie, haskap sauce

Or

Salmon and scallops in Brioche, dill sour cream
(for 2 people minimum)

Or

Braised beef short ribs, Anna Potatoes and wild mushrooms

5th Course - Our Logs

100 % Chocolate: Chocolate mousse, brownie biscuits, caramel, coffee (nut-free)

Or

Apple - Maple: Pecan biscuit, maple Bavarian cream, apple, sea buckthorn (flour-free)

Or

Citrus - Hazelnuts: Daquoise hazelnut, lemon marmalade, orange cream, pralin

All our main courses are served with root vegetables

INFORMATION & RESERVATION:

clementine.rotrou@ritzmontreal.com | +1 (514) 842-4224