|Entrées| 15

Papardelles, confit de canard
Velouté de gibier

Saumon de l'Atlantique³
Brochette au sésame- rillettes – sashimi

Tour de fromage de chèvre en ruban de courgette
Jeunes poireaux aux herbes, lentilles béluga

Jeunes pousses de saison et melon confit au Samos
Émulsion au gingembre

Tartare de filet de bœuf aux asclépiades
Crème d'ail confit

Pressé de foie gras de canard aux champignons +10
Magret séché, abricots confits et gelée au Porto

Méli mélo de homard et agrumes +5
Boutons de marguerites

Soupe froide tomate et concombre
Pousses de quenouilles, écume glacée à la ciboulette

Classique du Chantignoles +3
Feuilles de romaine aux pommes, lardons de canard fumé, copeaux de cheddar 5 ans, frites de polenta et croustillants d'anchois

15 |Appetizers|

Papardelles, Duck Confit
Game Velouté

Atlantic Salmon³
Sesame Skewer, Rillettes and Sashimi

Zucchini Wrapped Goat Cheese
Leeks and Beluga Lentils

Micro Greens and Samos Candied Melon
Ginger Emulsion

Milkweed Beef Filet Tartar
Confit Garlic Cream

Duck Foie Gras with Mushrooms +10
Smoked Breast, Candied Apricots and Port Jelly

Lobster and Citrus +5
Marinated Daisies

Chilled tomato and cucumber Soup
Frozen foam with Chives

Chantignoles Classic +3
Romaine Lettuce and Apples, Smoked Duck Bacon, 5 years old Cheddar Shavings, Polenta Fries and Crispy Anchovies

|Plats Principaux| 33

Pétoncles poêlés et purée de choux fleur au miel +5
Méli mélo de légumes de saison, réduction vin rouge

Flétan infusé à l'huile aromatisé aux herbes et ail rôti
Purée asperges vertes, huile de truffe

Truite du Québec poêlée
Salsa de maïs, radis, tomates et crevettes grises

Poisson selon arrivage

Médaillons de filet de bœuf grillés +5
Fondant de fromage, roquette et poireaux

Noisettes de filet de veau
Purée de panais aux agrumes

Côte de bœuf de l'ouest canadien +5
Cake de poireaux - noix de pin

Blanc de pintade braisé aux champignons
Mousseline de choux de Savoie, écume lardons

Noisettes de longe d'agneau et sa côte
Mousse de poivrons, curry de légumes

Filet de porc du Québec
Fenouil caramélisé, pamplemousse rose

Magret de canard +5
Confit et foie gras, purée de pistaches

Tian de légumes, polenta au pavot
Salsa de fruits et légumes

33 |Main Courses|

Pan Seared Scallops & cauliflower honey puree +5
Seasonal Vegetables, Red Wine Reduction

Herbs and Roasted Garlic Oil Infused Halibut
Asparagus Puree and Truffle Oil

Pan Seared Québec Trout
Salsa Corn, Radishes, Tomatoes and Shrimp

Catch of the Day

Napoleon Beef Fillet +5
Montebello Fresh cheese, Arugula and Leeks

Québec Milk Fed Veal Fillet
Citrus Scented Parsnip Puree

Roasted West Canadian Beef Prime Rib +5
Juices and Red Wine

Braised Guinea Fowl Breast with Mushroom
Savoy Cabbage Slide, Bacon Foam

Lamb Loin Noisettes and it's Chop
Foam Peppers, Vegetable Curry

Québec Pork Tenderloin
Caramelized Fennel, Pink Grapefruit

Duck Breast+5
Confit and Foie Gras, Pistachio Puree

Tian vegetables, Poppy Seed Polenta
Fruity Salsa and Vegetables