AUX | CHANTIGNOLES

ENTRÉES

PÉTONCLES, 18
Pistaches et gel de rose

Veuve Clicquot, Brut

GATEAUX DE HOMARD FRIT, 22
Relish de topinambours

REPAS PRINCIPAUX

FLÉTAN POCHÉ, 50
Au beurre d'épinettes, choux et jus au foin

Sancerre, Les Grous, Domaine Fouassier, 2020

FAUX-FILET DE WAGYU 8OZ, 80
Courges et oranges sanguine, pommes de terre
gabrielle confites au gras de boeuf

Château Paradis Casseul, Baron de Rothschild « Lafite », 2018

DESSERT

MOUSSE FRAMBOISE ET PROSECCO, 14
Betteraves et vinaigre balsamique blanc

Nordiq, Cuvée Hemmingford 02, Cidre, Québec

Accord mets et vins | 65$ Par personne

Taxes et service en supplément

AUX | CHANTIGNOLES

STARTERS

SCALLOPS, 18
Pistachio and gel de rose

Veuve Clicquot, Brut

LOBSTER FRITTER CAKE, 22
Jerusalem artichoke relish

MAIN DISHES

POACHED HALIBUT, 50
In spruce butter, cabbage and hay juice

Sancerre, Les Grous, Domaine Fouassier, 2020

WAGYU SIRLOIN 8OZ, 80
Squash and blood orange,
gabrielle potatoes confit in beef fat

Château Paradis Casseul, Baron de Rothschild « Lafite », 2018

DESSERT

RASPBERRY & PROSECCO MOUSSE, 14
Beets and white balsamic vinegar

Nordiq, Cuvée Hemmingford 02, Cidre, Québec

Wine pairing | 65$ Per person

Taxes and services not included