



## POTAGE ESCOFFIER

.....

## BETTERAVES EN TEXTURES

Fromage Rébellion 1837 de Montebello, vinaigrette à l'huile de noix et érable, noix de Grenoble, segments d'orange

## TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

À l'échalote, câpres et cornichons, jaune d'oeuf parfait, pommes paille

## PIEVRE ET CALAMARS À LA PLANCHA

Salade d'haricots blancs, vinaigrette citron-persil, tomates séchées et olives noires

.....

## MACREUSE DE BOEUF À LA BOURGUIGNONNE

## CUISSE DE CANARD CONFITE

Roulé de céleri-rave au proscuitto, haricots verts aux échalotes, jus de volaille corsé

## MORUE EN POT-AU-FEU

Bouillon gras, carottes, céleris-branche, poireaux, navets et oignons grelots

## GNOCCHIS DE POMME DE TERRE

Crème de fromage Tête à Papineau, sauge, courge et châtaignes

.....

## TARTE TATIN TRADITIONELLE

\*PRIX INCLUS DANS LE FORFAIT DE NOËL\*



AUX | CHANTIGNOLES

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones. Taxes et services en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce, wild sustainable fish and natural hormone-free pork, poultry and protein. Tax and service not included, for groups of 8 and more, 15% is applicable.



**BISQUE DE HOMARD,  
CRÈME MONTÉE AU CAFÉ**

.....

**SALADE WALDORF REVISITÉES**

Céleri-rave à basse température, pommes en textures, mousse de fromage frais, gel de cidre et noisettes

**TATAKI DE CANARD**

Salade de lentilles noires et chips de taro

**TARTARE DE BAR ET D'HUÎTRES**

Ciboulette, oignons rouges et échalotes marinées, yuzu et croustillant de feuilles de riz

.....

**JARRET DE VEAU**

Polenta crémeuse, salsifis braisés, topinambours rôtis, gremolata persil-citron-olives

**POITRINE DE VOLAILLES**

Vol-au-vent aux champignons, oignons, petits pois et carottes, huile de cerfeuil, jus de volaille réduit et crème aux herbes

**KOULIBIAK DE SAUMON**

Beurre blanc au vin rouge, purée de carottes

**RISOTTO ALLA MILANESE**

Poêlée de légumes de saison, cippolini, meringues salées aux herbes

.....

**BÛCHE CHOCOLAT ET PORTO**

**\*PRIX INCLUS DANS LE FORFAIT DE NOËL\***



**AUX | CHANTIGNOLES**

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones. Taxes et services en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce, wild sustainable fish and natural hormone-free pork, poultry and protein. Tax and service not included, for groups of 8 and more, 15% is applicable



### VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

Carpaccio de champignons,  
huile de persil, échalotes confites et chips d'ail

.....

### TATIN D'ENDIVES

Pommes et fromage feta, coulis de betteraves

### TERRINE DE FOIE GRAS

Poire pochée au vin rouge, gelée de camerises, brioche de pain d'épices

### CARPACCIO DE PÉTONCES

Vinaigrette à la truffe, mandarines, gingembre, tabouleh de chou-fleurs aux agrumes

.....

### BOEUF WELLINGTON

Sauce Périgourdine, haricots verts et gratin de pommes de terre

### BALLOTINE DE DINDE

Jus de volaille aux canneberges, choux de Bruxelles déglacés au vinaigre balsamique, purée de patates douces au parmesan

### FLÉTAN ET SA BISQUE AUX DEUX CAVIARS

Purée de chou-fleurs en fraîcheur, chou vert farci au crabe et homard

### RAVIOLI RICOTTA ET CITRON

Sauce crémeuse au basilic et noix de Grenoble, truffade, tuile de Manchebello et chanterelles marinées

.....

### MONT BLANC COING ET MARRONS

**\*PRIX INCLUS DANS LE FORFAIT DE NOËL\***



AUX | CHANTIGNOLES

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones. Taxes et services en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce, wild sustainable fish and natural hormone-free pork, poultry and protein. Tax and service not included, for groups of 8 and more, 15% is applicable