



AUX | CHANTIGNOLES

AVANT - PREMIÈRE

PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRES,
BEURRE YUZU ET FLEURS

ENTRÉES

ROMAINE

Laitue grillée, mayonnaise basilic, Manchebello, gel de citron et jalapeno, croûtons, câpres et bacon

OU

TARTARE DE BOEUF

Parmesan, armillaires marinées, focaccia, croustilles de pommes de terre bleues, cerfeuil

PLATS PRINCIPAUX

SAUMON POÊLÉ

Purée de courgette à la livèche, navet rôti, juliennes de légumes estivale, vinaigrette agrumes et érable

OU

OEIL DE LONGE DE PORC LAQUÉ

Soubise, fenouil braisé à l'orange, salade de carottes croquantes marinées, oignons frits

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

Menu à 80\$/personne. taxes et service en sus. Comprend le thé ou le café régulier.



AUX CHANTIGNOLES

AVANT - PREMIÈRE

PAIN DU JOUR

ET

SALADE NIÇOISE

Sucrine, légumes croquants et fondants,
vinaigrette à l'échalote

ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF

Parmesan, armillaires marinées, focaccia, croustilles
de pommes de terre bleues, cerfeuil

OU

ASPERGES VERTES

Émulsion miso - estragon - agrumes, noisettes,
Caviar de Mujol

PLATS

POITRINE DE VOLAILLE

De la Ferme des Voltigeurs, légumes de saison, sauce
crémeuse aux herbes et citron, couscous perlé

OU

DORÉ DES GRANDS LACS

Salade tiède de lentilles beluga, épinards, amandes et haricots
verts, mayonnaise gingembre et câpres, oignons rouges marinés

OU

AUBERGINE RÔTIE

Crème de cajou-tahini, capucine, pois
chiches, sauce romesco, tomates rôties

DESSERT

ENTREMET CHOCOLAT FRAMBOISE MENTHE

Siphon au cao menthe poivrée, croustillant chocolat,
sorbet framboise et menthe, biscuit Sacher, anneau
en chocolat fleur de cao



AUX CHANTIGNOLES

AVANT - PREMIÈRE

PAIN DU JOUR

ET

SALADE SUCRINE

Fromage Rebellion de Montebello,
noix de Grenoble et agrumes

ENTRÉES

TARTARE DE THON 2.5 OZ

Ananas, concombre et pomme, feuille de riz
soufflée au bacon de mer, fruits de la passion

OU

MOUSSE DE FOIE GRAS

Fruits de saison, pistache, brioche

PLATS

DORÉ DES GRANDS LACS

Salade tiède de lentilles beluga, épinards, amandes et haricots verts,
mayonnaise gingembre et câpres, oignons rouges marinés

OU

RISOTTO AUX TOMATES FUMÉES

Tomates rôties, beurre de homard, pétoncles, crevettes et pieuvre

OU

SHORT-RIB DE BOEUF LAQUÉ

à la pêche et au bourbon, salsa verte, gâteau aux
courgettes, relish de poivrons et crème de maïs

OU

FILET MIGNON DE BOEUF

+18\$

Pommes de terre confites et frites, champignons
érigés, navet et radis, sauce madère

DESSERT

TARTELETTE A LA RHUBARBE

Confite à l'airelle, glace mélilot, rhubarbe confite
aux airelles, compotée rhubarbe aux airelles,
crèmeux rhubarbe