



LA MANCHETTE DU SOIR
Menu à la carte



LA CHRONIQUE DU MOIS
Menu dégustation



LA CARTE DES VINS
In vino veritas

La Manchette du Soir

Entrées

Gravlax de truite d'Écosse
Asperges vertes / Agrumes / Crème fumée 26.

Croûte Savoyarde
Champignons / Noisettes / Comté 28.

Thon rouge
Concombre / Avocats / Laque soya-érable 28.

Foie gras rôti
Tortellini de canard confit / Topinambours / Sauce morilles 34.

Plats Principaux

Bar de Miramichi
Salade de homard / Fenouil / Beurre blanc 58.

Pétoncles Hokkaido
Choux fleurs / Poireaux confits / Vin jaune 56.

Canette du Canard Goulu
Champignons *King* / Brocollini / Jus de canard 56.

Boeuf *Prime*
Salsifis / Champignons / Sauce Porto 58.

**Si vous avez des allergies, nous vous invitons à nous en faire part au moment de la commande.
Comme nous utilisons des produits frais, veuillez nous excuser si des items sont substitués.
Un frais de service de 18% sera ajouté au groupe de 6 personnes et plus.
Chefs propriétaires Marc De Canck et Olivier de Montigny
Le bonheur est dans l'assiette !**

LES ESPACES

LA SALLE À MANGER ET LE SALON LAURIER



VOIR LE SALON LAURIER

INFOLETTRE LA CHRONIQUE

ABONNEZ-VOUS À NOTRE INFOLETTRE POUR CONNAÎTRE NOS ACTIVITÉS, ÉVÈNEMENTS ET PROMOTIONS!

VOTRE ADRESSE COURRIEL

M'INSCRIRE

NOUS JOINDRE
514-271-3095

info@lachronique.qc.ca

104 Avenue Laurier Ouest,
Montréal, QC, H2T 2N7

