RESTAURANT | LOUNGE | TERRASSE

# Menu et Accords

## LE BAILLIAGE DE MONTRÉAL ET LE RESTAURANT *H3* VOUS PRÉSENTENT LE MENU DU 22 AOÛT 2024

Sous les auspices du chef exécutif Jean-Sébastien Gigère et la sommelière Amélie Allot

### PREMIER SERVICE

*Bédaine de Thon Bluefin pêché par notre chef, gel de tomate, camerise, miso*

Fattoria Poggerino 2023, Aurora rosato, Italie

### DEUXIÈME SERVICE

*Queue de homard, pêche de l'Ontario, aïoli à la tomate, crème au safran*

### TROISIÈME SERVICE

*Fagottini, crabe des neiges, chanterelles, ricotta*

Paraje Altamira 2022, Rocamadre, Argentine

### QUATRIÈME SERVICE

*Longe de thon Bluefin pêché par notre chef, maïs, huile de tomate, caviar*

Arbois 2021, domaine Rolet Père et fils, France

### CINQUIÈME SERVICE

*Fraises du Québec, sésame noir, matcha, truffe*

NV Rosé NM, Benjamin Bridge, Canada