

VINCENT ARNOULD

PORTRAIT DU CHEF

Né en 1970, Vincent Arnould est formé à l'école hôtelière d'Audincourt dans le Doubs. Il va faire trois rencontres majeures, autant d'étapes décisives dans sa carrière. Son professeur, tout d'abord, Monsieur Jaegger qui lui a donné l'envie. Puis plus tard, Gérald Passedat à Marseille et enfin Serge Chenet, qui lui donnera le goût des concours et la rigueur.

En 1998, Vincent gagne le prix Taittinger. En 2001, il devient chef du Vieux Logis, obtient une étoile au Guide Michelin en 2005 (conservée depuis cette date) et, deux ans plus tard, réalise son rêve en obtenant le titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France ».

Sa Cuisine: L'accent est mis sur une cuisine de saison, essentiellement élaborée avec des produits régionaux, une cuisine revisitée, modernisée mais gourmande avant tout.

Born in 1970, Vincent Arnould trained at the Audincourt Hotel School in the Doubs region. He had three major encounters that marked decisive milestones in his career. First, his teacher, Mr. Jaegger, who inspired him. Later, Gérald Passedat in Marseille, and finally Serge Chenet, who instilled in him a love for competitions and a sense of discipline.

In 1998, Vincent won the Taittinger Prize. In 2001, he became the chef at Le Vieux Logis, earning a Michelin star in 2005 (which he has maintained since). Two years later, he achieved his dream by earning the title "One of the Best Craftsmen of France" (Un des Meilleurs Ouvriers de France).

His Cuisine: The focus is on seasonal cuisine, primarily crafted with regional products—a reimaged, modernized approach to cooking that remains, above all, indulgent.

JOSÉ METTLER

CHEF EXÉCUTIF JOSÉ METTLER

Originaire de la belle région d'Alsace en France, José Mettler a perfectionné son art culinaire dans des restaurants étoilés et prestigieux tels que la "Réserve de Beaulieu," "Au Pont de Brent" en Suisse, ou encore "Le Vieux Logis." Passionné par les voyages, il a enrichi sa palette gastronomique à travers le monde, notamment lors de deux années passées à Montréal au restaurant Derrière Les Fagots. Toutes ces expériences lui ont permis de développer une cuisine alliant finesse et générosité. Animé par les défis qu'exige ce métier, José s'épanouit pleinement dans le partage, la joie qu'il procure à ses convives et la transmission de son savoir-faire.

Aujourd'hui, chef exécutif inspirant, créatif et perfectionniste pour le très célèbre Georges Blanc, il dirige avec brio les équipes de cuisine de plusieurs brasseries renommées en France.

Originally from the beautiful Alsace region in France, José Mettler honed his culinary skills in Michelin-starred and prestigious restaurants such as "La Réserve de Beaulieu," "Au Pont de Brent" in Switzerland, and "Le Vieux Logis." Passionate about travel, he broadened his gastronomic expertise around the world, including two years in Montreal at the restaurant Derrière Les Fagots. These experiences allowed him to develop a cuisine that combines refinement and generosity. Driven by the challenges of his profession, José thrives on sharing his craft, bringing joy to his guests, and passing on his knowledge.

Today, as an inspiring, creative, and perfectionist executive chef for the renowned Georges Blanc, he skillfully leads the culinary teams of several well-known and respected brasseries in France.





MENU MONTRÉAL EN LUMIÈRE

150\$

METS ET VINS / WINE PAIRING 65\$

AMUSE-BOUCHE - APPETIZER

Caviar Calvisius, émulsion de pommes de terre Yukon, pomme gaufrette

Calvisius caviar, Yukon potato emulsion, waffle potato chip

PREMIÈRE ENTRÉE - FIRST ENTREE

Foie gras de canard canadien au vin rouge, compoté de pomme au cidre des glaces

Canadian duck foie gras with red wine, apple compote with ice cider

DEUXIÈME ENTRÉE - SECOND ENTREE

Coquilles Saint-Jacques en deux préparations crues et cuites, multicolore de carottes, condiment aux agrumes et kalamansi

Scallops prepared two ways: raw and cooked, multicolored carrots, citrus and kalamansi condiment

PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE

Filet de veau de lait du Québec, ravioles de sarrasin, champignons fumés au bois d'érable

Quebec milk-fed veal filet, buckwheat ravioli, maple-wood-smoked mushrooms

DESSERT

Le surprenant vacherin framboise et betterave

The surprising raspberry and beetroot vacherin

-Chef Vincent Arnould et chef exécutif José Mettler-



Les taxes et les frais de service ne sont pas inclus. Un pourboire de 15% sera automatiquement ajouté pour les groupes de huit personnes et plus.

Our prices do not include taxes or service charges. 15% gratuity charge will automatically be added for groups of eight people and more.



Nous remercions Vincent Arnould et le chef exécutif José Mettler pour leur participation à Montréal en Lumière au COMMODE restaurant.

We thank chef Vincent Arnould and executive chef José Mettler for their participation in Montréal en Lumière at the COMMODE restaurant.

