



# ACTION DE GRÂCE



X U A  
|  
CHANTIGNOLES

## ENTRÉES

**GRAVLAX DE TRUITE DE KENAUK 18**

À la camerise, condiment de baies du Québec, textures et formes de carottes, crème sure au raifort

**CHOU-RAVE DES JARDINS LABELLE ST-AMOUR 18**

Confit à l'érable, panacée de pommes et poires, huile de caméline, mousse de fromage de chèvre Micha, gel de pommes

## PLATS PRINCIPAUX

**VOL AU VENT DE CHAMPIGNONS 38**

Porc Mangalica braisé à la bière de Montebello, jus de volaille crémé aux herbes du jardin, oignons grelot, huile de chlorophylle

**TAGLIATELLES AU SAFRAN QUÉBÉCOIS 38**

Au poivre noir, purée de courges, crème au fromage *Tête à Papineau*, sauge frite, crumble de châtaignes

**PAUPIETTE DE DINDE AU CIDRE ROSEMONT 44**

Jus de volaille à la canneberge, pommes de terres douces confites, haricots verts, choux de Bruxelles

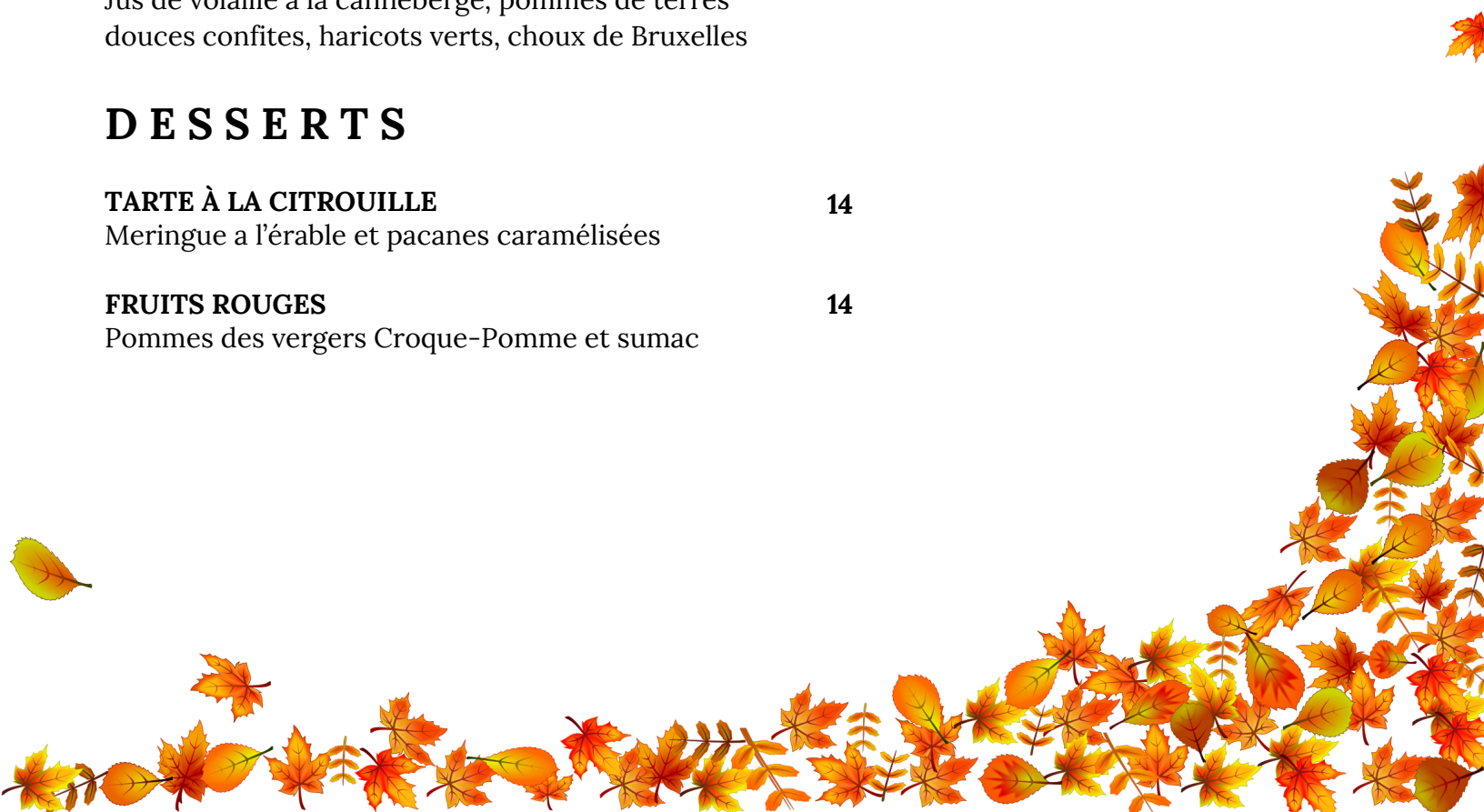
## DESSERTS

**TARTE À LA CITROUILLE 14**

Meringue à l'érable et pacanes caramélisées

**FRUITS ROUGES 14**

Pommes des vergers Croque-Pomme et sumac





# THANKSGIVING



X U A  
|  
CHANTIGNOLES

## STARTERS

- KENAUK TROUT GRAVLAX** 18  
With haskapberries, condiment of local berries, shapes and textures of carrots, horseradish sour cream
- KOHLRABI FROM LABELLE ST-AMOUR GARDENS** 18  
Confit with maple, apple and pear panacea, camelina oil, Micha goat cheese mousse, apple gel

## MAIN COURSES

- MUSHROOM VOL-AU-VENT** 38  
Mangalica pork braised in Montebello beer, creamy poultry Jus with garden herbs, pearl onions, chlorophyll oil
- QUEBEC SAFFRON TAGLIATELLE** 38  
With black pepper, squash puree, *Tête à Papineau* cheese cream, crispy sage, chestnut crumble
- TURKEY PAUPIETTE WITH ROSEMONT CIDER** 44  
Cranberry chicken jus, confit sweet potatoes, green beans, brussel sprouts

## DESSERTS

- PUMPKIN PIE** 14  
Maple meringue and caramelised pecans
- RED FRUITS** 14  
Croque-Pomme orchard apples and sumac

