



## MENU ACTION DE GRÂCE

### AU VERGER 28

Dôme de Foie Gras au cidre de glace, brioche au sarrasin poêlée, compote de pommes au sumac, pommes honeycrisp confites et pommes cristallisées  
*Vergers Croque-Pomme, Canards du Lac Brôme*

### Vinyes Singular, Autocaravana del Pelai, Penedes DO 18

### DANS LA BASSE-COUR Demi - 34    Entier - 68

Poulet de Cornouailles fumé au charbon de bois, farce aux prunes, orge perlé crémeux, légumes racines fondants et marinés  
*Verger Croque-Pommes, Ferme du Ruisseau Noir, Ferme aux Pleines Saveurs*

### Domaine Boucabeille, Améthyste, Côtes Catalanes IGP 18

### JARDIN SUCRÉ 16

Crème brûlée à la citrouille, tuile aux graines de citrouilles, courge légèrement rôtie au miel de Kenauk  
*Ferme Labelle et St-Amour, Réserve Naturelle Kenauk Nature*

### Rivière du Chêne, Éra Porte Eros Vin fortifié à l'Érable, Laurentides IGP 18





## THANKSGIVING MENU

### THE ORCHARD 28

Foie Gras dome with ice cider, toasted buckwheat brioche, sumac and apple compote, candied Honeycrisp apples and crystallized apples  
*Croque-Pomme Orchards, Lac Brôme Ducks*

**Vinyes Singular, Autocaravana del Pelai, Penedes DO 18**

### THE FARMHOUSE Demi - 38   Entier - 68

Charcoal smoked Cornish game hen, plum stuffing, creamy pearl barley, confit marinated root vegetables  
*Croque-Pommes Orchards, Ruisseau Noir Farm, Pleines Saveurs Farm*

**Domaine Boucabeille, Améthyste, Côtes Catalanes IGP 18**

### SWEET GARDENS 16

Pumpkin crème brûlée, pumpkin seed tuile, lightly roasted squash with wildflower Kenauk honey  
*Labelle & St-Amour Farm, Kenauk Nature Preserve*

**Rivière du Chêne, Éra Porte Eros Vin fortifié à l'Érable, Laurentides IGP 18**

