



AUX CHANTIGNOLES

MENU ACTION DE GRÂCE - 79\$

ENTRÉES

SALADE D'HIVER - L / N / SU / M

Endives et raddichio, vinaigrette à l'huile de caméline, poires, noix de Grenoble et fromage bleu Rébellion 1837

RIS DE VEAU -SU/ G/ L

Pommes boulangères, oignons caramélisés au vin rouge, sauce aux poivres et chanterelles

GRAVLAX DE TRUITE - L / F

Oeufs de truite, carottes douces au miel et gingembre, sommités de chou-fleur marinées, crème sure au raifort

STARTERS

WINTER SALAD - L / N / SU / M

Endive and radicchio, camelina oil vinaigrette, pears, walnuts, and Rébellion 1837 blue cheese

VEAL SWEETBREADS -SU/ G/ L

Pommes boulangères (layered potato bake), red wine-caramelized onions, peppercorn and chanterelle sauce

TROUT GRAVLAX - L / F

Trout roe, honey-ginger glazed carrots, pickled cauliflower florets, horseradish sour cream

PLATS

BALLOTINE DE DINDE AUX MARRONS - SU

Purée de patates douces, choux de Bruxelles au vinaigre balsamique, jus de volaille aux canneberges

VOL AU VENT AUX CHAMPIGNONS BRAISÉS À

LA BIÈRE - SU / L / G / E

Oeuf parfait, crème montée et jus de volaille aux herbes, oignons gelots et pois verts

MORUE NOIRE - L / F / SU

Ragoût de lentilles noires beluga, betteraves rôties au sirop de bouleau, beurre blanc

MAINS

CHESTNUT-STUFFED TURKEY BALLOTINE - SU

Sweet potato purée, balsamic-glazed Brussels sprouts, cranberry poultry jus

BEER-BRAISED MUSHROOM VOL-AU-VENT -

SU / L / G / E

Slow-cooked egg, whipped cream and herb poultry jus, pearl onions, green peas

SABLEFISH - L / F / SU

Black Beluga lentil ragout, birch syrup-roasted beets, *beurre blanc*

DESSERTS

TARTE À LA CITROUILLE, MERINGUE À L'ÉRABLE ET PACANES CARAMELISÉS -

G/L/E/N

DESSERTS

PUMPKIN PIE, MAPLE MERINGUE, AND CARAMELIZED PECANS - G/L/E/N

Notes sur les Allergies :

Allergy Information:

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : Oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya / SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri / F : Poisson

G: Gluten / L: Lactose / N: Nuts / P: Peanuts / E: Eggs / C: Crustaceans / SF: Shellfish / S: Soy / SE: Sesame / M: Mustard / SU: Sulfites / LU: Lupin / CE: Celery / F: Fish

Veuillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire.

Please note that consuming raw or undercooked meats, beef burgers, poultry, shellfish, and seafood may increase the risk of foodborne illness.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Nous utilisons des œufs de poules en liberté ainsi que des poissons et fruits de mer provenant de sources durables.

Please let us know about any dietary needs or restrictions. We use free-range eggs, as well as sustainably sourced fish and seafood.

Taxes et service en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.

Taxes and service not included. For parties of 8 or more, a 15% gratuity applies.