



Action de Grâce/ Thanksgiving

BRUNCH SIGNATURE / SIGNATURE BRUNCH

GAUFFRES AU BABEURRE, POULET PANÉ À LA SAUGE

35\$

Stracciatella aux canneberges et sirop d'érable épicé
Butter Waffles, Sage breaded chicken, Stracciatella with cranberries and spicy maple syrup

A PARTAGER / TO SHARE

COQUELET RÔTIE AU BEURRE ET ROMARIN
SAUCE PORTO ET CANNEBERGES

75\$

Légumes racines, pommes de terre Gabrielle confites au gras de canard
Purée de pommes de terre douce, sauce au porto et canneberges
*Roasted butter and rosemary cockerel, root vegetables confit, Gabrielle potatoes in duck fat
sweet potato purée and port sauce with cranberries*

DESSERT D'AUTOMNE / AUTUMN DESSERT

COURGE ET PAIN D'ÉPICES

15\$

Glace fromage à la crème, orange brûlées et pacanes caramélisées
Spike Cake, squash coulis, cream cheese ice cream, burnt orange and caramelized pecans

MENU ENFANTS/ KIDS MENU

POITRINE DE VOLAILLES RÔTIES

21\$

Purée de pomme de terre douce et jus de cuisson
Roasted chicken breast, sweet potato purée and pan juices

Cheffe Exécutif des Cuisines, Marie Rougier