

# DÉCOUVERTE

## Trilogie de mise en bouche

\*\*\*

### Foie gras de canard

en trois façons

variation de fruits texturés, pain brioché

\*\*\*

### Crémeuse de courge musquée

pomme et noix de pins poêlées, mousse de betterave

réduction d'un vinaigre de cidre à l'érable

\*\*\*

### Bar sauvage

riz venere et purée d'asperge

vinaigrette chaude au jus de viande

\*\*\*

### Cerf rouge du Domaine Boileau

purée de betterave, poêlée de champignons biologiques

sauce poivrade tranchée à l'argousier

\*\*\*

### Fromages du terroir

Fine tartelette aux amandes, mousse de fromage le Contomme

purée de pomme à la fève tonka

\*\*\*

### Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard

pain de gène aux amandes, crème citron

pommes caramélisées, glace à la mélisse

\*\*\*

### Mignardises

125.

Ce menu doit être choisi par tous les convives à la table.  
Demandez à nos sommeliers pour l'expérience accord mets&vins

Faites également vivre la distinction de la cuisine Jean-Luc Boulay à vos invités en  
offrant son livre pour 25\$ en commandant ce menu!



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8