

DÉCOUVERTE

Trilogie de mise en bouche

Foie gras de canard

en trois façons

variation de fruits texturés, pain brioché

Crémeuse de courge musquée

brunoise de canard fumé, carotte et fenouil

mousse de betterave et croûtons de brioche

Pétoncles de la Côte Atlantique et flanc de porc

riz noir des Empereurs, purée de patate douce

vinaigrette chaude au jus de viande

Cerf rouge du Domaine Boileau

purée de betterave, poêlée de champignons sauvages

sauce poivrade tranché à l'argousier

Fromages du terroir

tartelette au noisette, citrouille et Comtomme

miel de fleurs sauvages et barre de noix

À la soupe!

blondie, soupe de framboises

crèmeux yogourt et chocolat blanc, sorbet au fruits des champs

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