

DÉCOUVERTE

Trilogie de mise en bouche

Foie gras de canard
en trois façons
variation de fruits texturés, pain brioché

Crémeuse de topinambour
mousse de noisette
crostini et truffe fraîche

Pétoncle
caviar de hareng sur nid de pomme de terre croustillante
mousseuse de la mer

Gigue de cerf rouge du Domaine Boileau
poêlée de champignons sauvages et courge musquée
purée de patate douce au foie gras, sauce poivrade

Fromages du terroir
éclair de mousse de Zacherie Cloutier, beurre et confit de cassis
crumble de pain d'épices

Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard
ganache au chocolat flexible, pain de gènes au sirop de liège
coulis de petit fruits, glace à l'argousier

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