

DÉCOUVERTE

Mise en bouche

omble, palourde, boeuf

Foie gras de canard

en trois façons

variation de fruits texturés, pain brioché

Crémeuse d'asperges et petits pois

chair de homard

huile d'herbes perlée à l'huile truffe

Esturgeon et crevette sauvage d'Argentine

purée de carotte au gingembre

chanterelles, vinaigrette chaude aux lardons et balsamique

Carré de biche

purée de céleri-rave, pomme et romarin

étuvée de chou aux baies indigènes, sauce poivrade

Fromage Riopelle

mouillette fromage et bacon

tombée d'oignon, miel et noix

À la soupe!

blondie, yogourt aux fruits des champs

chantilly au chocolat blanc, glace au mélilot

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!



SAINT-AMOUR

1 9 7 8