

# 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

\*\*\*

**Pétoncle et flanc de porc**  
purée de lentille  
réduction d'un jus de viande

\*\*\*

**Côtelette et confit d'agneau**  
canelloni et cipollini rôti  
jus de mijotage au vinaigre de Banyuls

\*\*\*

**Fromages du terroir**  
fine tartelette aux amandes, mousse de fromage Kamouraska  
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