

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

Cerf rouge du Domaine Boileau

poêlée de champignons sauvages et étuvé de poireaux

purée de patate douce au foie gras, sauce poivrade

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