

DÉCOUVERTE

Mise en bouche

œuf de caille, flétan, espadon

Foie gras de canard

en trois façons

variation de fruits texturés, pain brioché

Vichyssoise de concombre et fenouil

pommes de terre et poireaux

huile de paprika fumé, homard et aneth

Pétoncle et crevette sauvage

purée de topinambour et riz noir

vinaigrette au jus de viande

Gigue de cerf rouge du domaine Boileau

purée de céleri-rave et romarin, poêlée de lardons, poireaux et pommes

beurre de carotte et argousier tranché au jus de gibier

Trilogie de fromage du terroir

miel de fleurs sauvages et barre de noix

purée de pêche au poivre de Sichuan

À la soupe!

blondie, consommé de fraise

crème pâtissière au chocolat blanc, sorbet aux 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