

DÉCOUVERTE

Trilogie de mise en bouche

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

Consommé de canard
brunoise de suprême fumé, carotte et fenouil
mousse de betterave, coriandre

Pétoncles de la Côte Atlantique et flanc de porc
riz noir des Empereurs, purée de carotte
vinaigrette vierge et jus de viande

Demi pigeonneau de la ferme Turlo
purée de patate douce, poêlée de champignons sauvages
jus de presse au Banyuls

Fromages du terroir
miel de fleurs sauvages et barre de noix
confiture de coing

À la soupe!
blondie, soupe de framboises
crème pâtissière et chocolat blanc, glace à la pistache

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