

# DÉCOUVERTE

## Trilogie de mise en bouche

\*\*\*

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

\*\*\*

**Crémeuse de betterave**  
pomme, pacane, échalotte à l'érable  
espuma de fromage de chèvre

\*\*\*

**Espadon de la Nouvelle-écosse**  
purée d'aubergine et riz noir  
vinaigrette au jus de viande et chorizo

\*\*\*

**Gigue de cerf rouge du Domaine Boileau**  
purée de céleri-rave, poêlée de champignons sauvages et lardons  
beurre de carotte et argousier tranché au jus de gibier

\*\*\*

**Fromages du terroir**  
miel de fleurs sauvages et barre de noix  
confiture de prune jaune

\*\*\*

**À la soupe!**  
blondie, consommé de fraise  
crème pâtissière et chocolat blanc, sorbet aux herbes

\*\*\*

## 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