

DÉCOUVERTE

Mise en bouche

pigeon, cerf, porc

Foie gras de canard

en trois façons

variation de fruits texturés, pain brioché

Consommé de la mer

parfumé au gingembre et à la citronnelle

quelques moules fraîches et belles de Sept-Îles

écume aux algues de la Gaspésie, croustille de riz au furikake

Pieuvre

ragout de lentilles Béluga au chorizo

purée d'asperge verte, beurre blanc à l'ail confit

vinaigrette vierge, échalotes frites

Aiguillette de magret de canard du Village

étuvé de choux de rouge, poêlée de morilles

légumes racines glacés au miel de fleurs sauvages

sauce poivrade aux baies indigènes du Québec

Entremet de fromage Hercule

pomme aux poivres des dunes, croquante verdurette

vinaigrette dissociée à la lie de vin rouge, croustilles de pomme

Dôme de bavarois chocolat

cœur de fruits exotiques

sablé hollandais

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!



SAINT-AMOUR

1 9 7 8