

DÉCOUVERTE

Mise en bouche

Flétan, Crevette, Canard

Foie gras de canard

en trois façons

variation de fruits texturés, pain brioché

Crémeuse d'asperge

belles de Sept-Iles

espuma à la truffe

Omble de l'Arctique et flanc de porc

purée de fenouil, riz noir des empereurs

jeunes légumes du sautoir

jus de viande

Cerf rouge du Domaine Boileau

pralin de cèpes, purée de céleri-rave, pomme et romarin

étuvé de chou aux baies indigènes, sauce poivrade

Trilogies des Iles-de-la-Madeleine

marmelade de rhubarbe

Crumble à la fleur de sel et au thym, croquante verdurette

À la soupe!

blondie, yogourt aux bleuets

chantilly mascarpone, 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!



SAINT-AMOUR

1 9 7 8