

INSPIRATION

Crémeuse maraîchère
chiffonnade de chou kale
réduction d'un vieux vinaigre balsamique
espuma à la truffe

Tartare de cerf rouge du Domaine Boileau
salade de betterave, pomme et basilic
coulis d'argousier, mascarpone maison
crostini au thym et huile d'herbes

Doré de lac
riz vénéré et poêlée de champignons biologiques
purée de topinambour
mousseuse à l'ail noir

ou

Aiguillettes de magret de canard du Québec
étuvée de chou de Savoie, gnocchis aux herbes
lait de chou-fleur à l'huile de tournesol biologique
tranché au jus de viande

Fins fromages du terroir
miel de fleurs sauvages et fruits séchés

ou

Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard

70.



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8