



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8

MENU TOUT CANARD

Avec les produits de la ferme du Canard Goulu,
À l'occasion de l'intronisation du Sous-Chef Xavier Deschênes
Dans l'Ordre des Canardiers du Canada, le 10 mai 2022

Amuse-bouche

Huître et foie gras, fraises macérées et aneth

Champagne, Brut Rosé, Grand Cru Verzenay, Hugues Godmé, France

Déclinaison de Canard

Suprême au sel et poivre des dunes, tartare, cuisses confites en cromesquis,

Cœur braisé et foie gras

Côte Roannaise 2018, No 6, Domaine des Pothiers, Loire, France

Consommé de Canard

Parfum de sapin baumier, petits navets

Ravioli aux morilles de feu et aux herbes

Fixin 2017, Les Chenevières, Domaine Ballerin & F, Bourgogne, France

Canard à la Presse

Lèche croustillante, purée de carottes biologiques à l'orange, sauce rouennaise

Margaux 2011, Château des Eyrins, Julie Gonet-Medeville, Bordeaux, France

Œuf de Canne chocolaté

Cœur exotique, glace à l'argousier

Poiré de glace 2019, Domaine des Salamandres, Hemmingford, Québec, Canada