

DÉCOUVERTE

Trilogie de mise en bouche

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

Velouté de panais
mousse à l'orange sanguine
noisettes et fenouil confit

Pétoncles des Iles de la Madeleine
étuvée de choux de Savoie
bouillon de la mer

Demi Pigeonneau de la ferme Turlo
poêlée de champignons sauvages, pain bannique au noyer noir
purée de céleri-rave au thym, réduction de son jus naturel lié au beurre de cèpes

Fromage Zachary Cloutier
tartelette au amande, pomme caramélisée à l'érable

Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard
parfait glacé au praliné, chantilly au sucre de coco et pain de Gènes
glace chocolat noir

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