

# DÉCOUVERTE

## Trilogie de mise en bouche

\*\*\*

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

\*\*\*

**Consommé d'artichaut**  
crostini à l'huile d'olive  
pesto de roquette et mousse de tomate

\*\*\*

**Filet d'agneau**  
ratatouille et humus  
croustillant aux herbes, jus d'agneau

\*\*\*

**Cerf rouge**  
pain banik aux champignons  
têtes de violons, sauce aux cèpes

\*\*\*

**Fromage Zachary Cloutier**  
tartelette aux amandes, pomme caramélisée à l'érable

\*\*\*

**Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard**  
parfait glacé au praliné  
pain de Gènes et crémeux citron  
glace à la vanille et sucre de coco

\*\*\*

## Mignardises

**130.**

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