

DÉCOUVERTE

Trilogie de mise en bouche

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

Gaspacho tomate et fenouil
crouton à l'aneth
huile d'herbes, espuma au citron confit

Bar rayé
risotto Carnaroli crémeux aux herbes
vinaigrette à la tomate et lardons
mousseuse vin blanc et basilic

Magret de canard du Québec
risotto de sarrasin au citron confit et herbes
purée de chou-fleur et pesto de roquette
jus de viande crémé à l'huile essentielle de bergamote

Panna cotta au Jac le Chevrier
rhubarbe confite et en salade, sablé au gingembre

Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard
crémeux au citron, pain de Gênes, parfait glacé au pralin

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