

DÉCOUVERTE

Mise en bouche gourmande

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

Soupe froide de courge musquée
mousse d'argousier et pommes caramélisées
noisettes et pacanes

Pétoncles
vinaigrette à la tomate
pommes de terre pochées, mousseuse vin blanc et basilic

Contre filet d'agneau et son tortellini
hummus d'aubergine, salsa verde
tomates confites, jus à la livèche et au romarin

Panna cotta au Zacharie Cloutier
rhubarbe confite et en salade
sablé au gingembre

Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard
Consommé et bavarois à la fraise
gâteau fromage à la crème, sorbet à l'ananas

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