

DÉCOUVERTE

Mise en bouche gourmande

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

Gaspacho de tomates ancestrales
focaccia aux olives
espuma au citron confit, huile aux herbes

Filet de bar rayé
gnocchi aux herbes
tapenade d'artichaut
beurre noisette thym, lardons et courge musquée

Pintade de Chaudière-Appalaches
poitrine cuisinée sous-vide, puis saisie sur peau
ballotine de cuisse farcie à la sauge
champignons marinés, jus naturel aux herbes

Tartelette aux amandes
mousse de fromage du terroir
rhubarbe confite et purée de pêche de Niagara

Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard
consommé et bavaroise à la fraise
gâteau fromage à la crème, sorbet aux herbes

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