

# DÉCOUVERTE

## Mise en bouche gourmande

\*\*\*

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

\*\*\*

**Crémeuse de courge musquée**  
pommes et lardons  
espuma à la mélisse et au romarin

\*\*\*

**Thon rouge de la Gaspésie**  
riz sauvage aux légumes racines, purée de maïs  
jus de viande crémé à la sauge

\*\*\*

**Magret de canard**  
purée de céleri-rave et champignons marinés  
risotto au citron confit et à la livèche  
sauce aux chanterelles

\*\*\*

**Tartelette aux amandes**  
espuma au fromage du terroir  
pacanes caramélisées à l'érable, purée de carotte au beurre noisette

\*\*\*

**Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard**  
sablé breton, coulis et crémeux aux bleuets  
glace à la pêche

\*\*\*

## 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