

INSPIRATION

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

Céviche d'omble de l'Arctique et crevette sauvage

betteraves et shimejis marinés
émulsion à la livèche, tuile à l'encre de seiche

Thon rouge de la Gaspésie

riz sauvage aux légumes racines
purée de maïs
jus de viande crémé à la sauge

ou

Magret de canard

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

Fins fromages du terroir

miel de fleurs sauvages
granola maison aux petits fruits

ou

Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard

sablé Breton, coulis et crémeux aux bleuets
glace à la pêche

72.

Demandez à nos sommeliers
pour l'expérience accord mets & vins.



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8