

DÉCOUVERTE

Mise en bouche gourmande

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

Crémeuse de céleri-rave
cœurs de volaille braisés
espuma aux cèpes d'automne

Omble de l'arctique
orgetto aux herbes et noisette, purée de courge
jus de viande crémé à la sauge

Suprême de canard
chou rouge braisé, bleuets et graines de sarrasin
purée de patate douce
sauce Grand Veneur

Panna cotta de Zacharie Cloutier
sablé à la noisette
pommes caramélisées, cinq épices et baies de genévrier

Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard
sablé breton, coulis et crémeux aux bleuets
sorbet aux fruits des champs

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