

INSPIRATION

Crémeuse de céleri-rave

cœurs de volaille braisés
espuma aux cèpes d'automne

Espadon mariné aux épices

carpaccio et cake de betterave rouge
granité au gin et pousses de coriandre

Omble de l'arctique

purée de courge
risotto d'orge aux herbes et à la noisette
jus de viande crémé à la sauge

ou

Suprême de canard

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

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
sorbet aux fruits des champs

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