

DÉCOUVERTE

Mise en bouche gourmande

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

Crémeuse de champignons
poêlée de noix de pin et lardons
espuma au petit pois perlé à l'huile de truffe

Aile de raie
risotto d'orge aux herbes et à la noisette, purée de courge
jus de viande crémé à la sarriette

Longe de veau de lait
rognon braisé aux champignons biologiques
purée de céleri rave
sauce crème au fromage du terroire tranché au sureau

Sabot de Blanchette
sablé à la noisette
pomme pochée à la fève tonka

Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard
biscuit au cacao, gelée et glace à la poire
chantilly au chocolat blanc caramélisé

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