

INSPIRATION

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

Terrine de gibier farci au foie gras
purée de betterave
champignons et crosnes marinés, vinaigrette au jus de viande

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

ou

Longe de veau de lait
rognon braisé au champignons biologiques
purée de céleri rave
sauce crème au fromage du terroir tranchée au sureau

Fins fromages du terroir
miel de fleurs sauvages
granola maison aux petits fruits

ou

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

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