

DÉCOUVERTE

Mise en bouche gourmande

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

Crémeuse de céleri-rave
pistaches rôties et orange
mousse au sapin baumier

Bar rayé
topinambour et noisette, purée de courge
jus viande crémé à la sauge

Pintade
poitrine cuite sous vide à basse température
cuisse en ballotine au sapin baumier
spätzel en sauce aux morilles et jus de viande

Zacharie Cloutier
sablé à l'amande
pomme pochée à la fève tonka

Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard
Pâte à choux, crème pâtissière au chocolat,
chantilly chocolat-blanc caramélisé, glace 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