

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

Omble de l'Arctique
risotto carnaroli crémeux au champignons
purée de petit pois truffée, mousseuse vin blanc à la crevette

Longe de veau de lait du Québec
rösti de pomme de terre
tombé de bruxelles et lardons
sauce crémeuse au fromage bleu tranchée au vinaigre de sureau

Mille-feuille de Zacharie Cloutier
pommes caramélisées
purée de coing

Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard
panna cotta de fromage Deo Gracias
chantilly pistache, gâteau moelleux au cacao, glace à la camerise

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!



SAINT-AMOUR

1 9 7 8