

# DÉCOUVERTE

## Mise en bouche gourmande

\*\*\*

### Foie gras de canard

en trois façons

variation de fruits texturés, pain brioché

\*\*\*

### Consommé de volaille émulsionné au parmesan

champignons biologiques

espuma à la truffe

\*\*\*

### Aile de raie façon Grenobloise

risotto carnaroli au citron confit et aux herbes

mousseuse au vin blanc

\*\*\*

### Longe et échine de porcelet

cuites à basse température avec ail et thym

tortellini au fromage de chèvre, courgette et tomates séchées

jus de viande crémé au romarin

\*\*\*

### Mille-feuille de Jac Le Chevrier

pommes caramélisées et en purée

\*\*\*

### Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard

panna cotta de fromage Deo Gratias

crèmeux à la pistache, gâteau moelleux au cacao

glace aux fruits rouges et aux épices

\*\*\*

### 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