

DÉCOUVERTE

Mise en bouche gourmande

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

Bisque de crustacés
focaccia, crevettes nordiques
pistou et ail noir

Médailon de lotte
façon grenobloise, risotto carnaroli aux algues
sauce 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

Crème brûlée de Jac le Chevrier
cassis confit à l'épinette
noix de noyer noir torréfiées

Gourmandise du chef pâtissier Éric Lessard
panna cotta aux agrumes, ganache au gianduja
glace à l'argousier, chantilly au marron

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