

Le Boulevardier x Les Faux Bergers

Amuses-bouches

Phoque

Seal

Pétoncles des îles-de-la-Madeleine

Magdalen Islands scallops

1^{er} service

Bourgots, kimchi, échalote, aneth et riz frit

Whelks, kimchi, shallot, dill and fried rice

2^{ème} service

Capelan frit, sauce jalapeno et poivrons verts fermentés, crème sûre fumée
Fried capelin, jalapeno and fermented green peppers sauce, smoked sour cream

3^{ème} service

Asperges, béarnaise à la betterave, avoine et pomme fermentée

Asparagus, beet bearnaise, oats and fermented apple

4^{ème} service

Carré d'agneau de Kamouraska, pommes de terre bleues, petits légumes et cerfeuil

Rack of lamb from Kamouraska, blue potatoes, baby vegetables and chervil

5^{ème} service

Moelleux aux noisettes et érable, crémeux chocolat, crumble champignons, glace champignons
et caramel Coureur des Bois

*Hazelnut and maple moelleux, chocolate cream, mushroom crumble, mushroom ice cream and
Coureur des Bois caramel*

Le Boulevardier : Chef Florimond Hannoteau et son équipe

Les Faux Bergers : Chefs Sylvain Dervieux et Émile Tremblay