

LE
BOULEVARDIER
RESTAURANT

Menu du 24 et 31 décembre – 165
December 24th and 31st

Extra - 12 huîtres + 42 \$
- 12 oysters

- Verre de bulles prosecco offert
- Complimentary glass of bubbles

Service 1

Sashimi d'hiramasa, clémentine, mayonnaise yuzu, caviar de truite et tuile à l'encre de seiche
Hiramasa sashimi, clementine, yuzu mayonaise, trout caviar, and squid ink tuile

Service 2

Pétoncles poêlés, crème de lardons, brunoise de lardons, parmesan
Pan-seared scallops, bacon cream, bacon brunoise, parmesan

Service 3

Cromesquis de canard confit et foie gras, champignons, crème truffe
Confit duck and foie gras cromesquis, mushrooms, truffle cream

Service 4

Noisette de carré de biche, béarnaise verte, jus de biche façon bourguignon, pomme de terre
Deer "fillet" from the rack, green Béarnaise, deer jus like a Bourguignon, potato

Service 5

Pavé de flétan, beurre blanc au yuzu et caviar d'esturgeon, polenta crémeuse au parmesan
Halibut pavé, sturgeon and yuzu caviar, creamy parmesan polenta

Service 6

Dessert de notre cheffe pâtissière
Dessert from our pastry cheffe

Accord mets et vins - 95
Food and wine pairing