

LE
BOULEVARDIER
RESTAURANT

6 huîtres - 21 12 huîtres - 42
6 oysters 12 oysters

Soupe de saison - 14
Seasonal soup

Cromesquis de canard confit et foie gras, champignons, crème truffe - 22
Confit duck and foie gras cromesquis, mushrooms, truffle cream

Pain perdu au homard, crabe des neiges, crevettes nordiques - 22
Lobster french toast, snow crab, northern shrimp

Pétoncles poêlés, crème de lardons, brunoise de lardons, parmesan - 21
Pan-seared scallops, bacon cream, bacon brunoise, parmesan

Tortellinis au homard, encre de seiche, espuma de parmesan, tobiko - 21
Lobster tortellinis, tobiko, squid ink, parmesan espuma

Tartare de filet mignon, œuf de caille poché, shiitake, gochujang - 24
Filet mignon tartare, poached quail egg, shiitake, gochujang

Noisette de carré de biche, béarnaise verte, jus de biche façon bourguignon, pomme de terre - 43
Deer "fillet" from the rack, green Béarnaise, deer jus like a Bourguignon, potato

Risotto, pétoncles poêlés, purée de courge butternut et buttercup, parmesan, guanciale, espuma de courge - 42
Risotto, pan-seared scallops, butternut and buttercup squash puree, parmesan, guanciale, squash espuma

Ravioles de champignons sauvages, ricotta citronnée, poêlée de champignons sauvages, espuma de parmesan - 32
Wild mushroom ravioli, lemon ricotta, pan-fried wild mushrooms, parmesan espuma

Filet de bœuf grillé (8 oz), foie gras poêlé, gratin dauphinois truffé, asperges vertes - 52
Grilled beef tenderloin (8 oz), pan-seared foie gras, dauphinois gratin with truffle, asparagus

Carré d'agneau de Kamouraska, vitelotte, tomates confites, poivrons rôtis - 54
Rack of lamb from Kamouraska, vitelotte, candied tomatoes, roasted peppers

Ombre chevalier, polenta crémeuse, salsifis et topinambours glacées, ladolemono, caviar Transmontanus - 43
Arctic char, creamy polenta, glazed Jerusalem artichoke and salsify, ladolemono, Transmontanus caviar

Menu dégustation 6 services - 125 Accord mets et vins - 95
6 course tasting menu Food and wine pairing