

LE
BOULEVARDIER



Barroco

Menu 5 services | 5-Course Menu — 95\$

Accord mets et vins | Wine Pairing — 80\$

Cromesquis de canard confit et foie gras | Hiramasa et caviar

Duck confit and foie gras cromesquis | Hiramasa and caviar

Pétoncle crue, oseille, guanciale

Raw scallop, sorrel, guanciale

Tartelette de printemps

Spring tart

Poulet de la ferme d'Antoine et homard de la Gaspésie

Ferme d'Antoine chicken and Gaspésie lobster

Gâteau chiffon, fraises fraîches du Québec, consommé de fraises

Chiffon cake, fresh strawberries from Quebec, strawberry consommé

