



LE
BOULEVARDIER

Menu dégustation 4 services — 65

1 choix par service

Sashimi d'hiramasa, mayonnaise yuzu, clémentine, tuile à l'encre de seiche

Burrata, purée de betterave, betteraves et tomates séchées en salade

Carpaccio de bœuf, truffe, parmesan et shimejis + 4

Œuf parfait, topinambours, champignons montréalais poêlés, brioche

Pétoncles des Îles-de-la-Madeleine, crème de lard, parmesan

Cromesquis de canard confit, crème de champignons, foie gras

Omble chevalier poêlé, polenta, légumes racines et crème de maïs

Ravioli champignons ricotta, crème de parmesan, champignons poêlés, copeaux de parmesan

Agneau longue cuisson, jus d'agneau, purée au beurre, carottes nantaises confites,
oignons perlés, ail noir + 6

Chocolat, bleuets, maïs

Salade de fruits de notre cheffe pâtissière, sorbet

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





LE
BOULEVARDIER

Tasting menu 4 services — 65

1 choice per service

Hiramasa sashimi, yuzu mayonnaise, clementine, ink squid tuile

Burrata, beet purée, beet and sundried tomato salad

Beef Carpaccio, truffle, Parmesan and shimejis + 4

Perfect egg, Jerusalem artichokes, pan-seared Montréal mushrooms, brioche

Magdalen Island Scallops, bacon cream, Parmesan

Duck Confit Cromesquis, cream of mushroom, foie gras

Pan-seared Arctic Char, polenta, roots vegetables and corn cream

Mushroom Ricotta Ravioli creamy Parmesan sauce, pan-seared mushrooms, Parmesan shavings

Slow-cooked Lamb, lamb jus, buttered mashed potatoes, glazed Nantes-style carrots,
pearl onions, black garlic + 6

Chocolate, blueberry, corn

Fruit Salad from our pastry chef, sorbet

Molten Hazelnut and Maple Cake, chocolate cream, mushroom crumble,
mushroom mousse, Coureur des Bois caramel

