

LE
BOULEVARDIER
RESTAURANT

6 huîtres - 21

6 oysters

12 huîtres - 42

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

Calamar poché, œuf de caille, tobiko, croûtons à l'encre de seiche, espuma de parmesan – 19

Poached calamari, quail egg, tobiko, squid ink croutons, parmesan espuma

Filet de veau en croûte d'herbes, noix de cajou, pois verts, asperges, bisque et cœur de thon séché- 44

Veal fillet in a herb and cashew nut crust, green peas, asparagus, bisque and dried tuna heart

Risotto, homard poêlé, parmesan, chorizo, espuma de chorizo - 41

Risotto, pan-seared lobster, parmesan, chorizo, chorizo 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 - 51

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

Filet de loup de mer, ratatouille, caviar d'aubergine et d'esturgeon, sauce vierge - 42

Sea bass fillet, ratatouille, eggplant and sturgeon caviar, sauce vierge

Menu dégustation 6 services - 125

6 course tasting menu

Accord mets et vins - 95

Food and wine pairing

(Dernière commande à 20h30)