



Prix DÉLYS du meilleur boudin québécois

dimanche 17 novembre 2024

MENU

Les 3 bouchées

Vin mousseux Hungaria Grande Cuvée rosée

Entrée

Boudin blanc au canard fumé
farsou de bébé kale, purée de céleri-rave au raifort, gremolata aux champignons sauvages

Principal

Médailon de haut-de-surlonge grillé avec l'os à moelleux boudin topinambour et betterave jaune grillée, purée de chou-fleur, jus corsé au whisky
Option : sans boudin

Trou normand calvados

Entremet

Crème de foie gras au cognac chutney de chicoutai et coulis de camerise, tuiles de boudin, poudre de fruits rouges
Option : Courge spaghetti à la truffe

Dessert

Clafoutis de boudin aux framboises, coulis de framboise, crumbled graine de citrouille givrée à l'érable, amelaka au chocolat blanc
Option : Cheesecake aux pêches

Café ou thé

Vin rouge : Beaujolais Les Marcellins, Christophe Pacalet, Agence Rezin

Vin blanc : El Petit Bonhomme, Rueda 2023, Agence Balthazar

Traiteur LAS OLAS

MERCI À NOS COMMANDITAIRES : La ville de Boucherville, Las OLAS Traiteur, Sylvain Arsenault (CPA) pour le trou normand.