LE SAM
BISTRO ÉVOLUTIF

MENU 3 SERVICES

RILLETTES DE HOMARD ET DE TRUITE FUMÉE DE LA FÉE DES GRÈVES

salade croquante de fenouil et d'aneth, perles de yuzu, œufs de truite et tuile de parmesan
Allergènes : poisson, fruits de mer, lactose

CUISSE DE CANARD CONFITE

rösti de pommes de terre à la Tomme de Kamouraska,
carottes acidulées, sauce à la truffe
Allergènes : lactose, œuf

SUBLIME À LA CITROUILLE

chantilly au praliné de graines de courge, crémeux au chocolat chaï
Allergènes : œuf, lactose, noix, gluten

Menu sujet à changement sans préavis.

#MOMENTSLCF

LE SAM
BISTRO ÉVOLUTIF

3-COURSE MENU

LOBSTER AND SMOKED TROUT RILLETTES FROM LA FÉE DES GRÈVES

a crisp fennel and dill salad, yuzu pearls, trout roe, and a Parmesan tuile
Allergens: fish, seafood, lactose

CONFIT DUCK LEG

potato rösti with Tomme de Kamouraska cheese, tangy carrots, and truffle sauce
Allergens: lactose, egg

PUMPKIN CAKE

chantilly cream with pumpkin seed praline, chai chocolate cream
Allergens: eggs, lactose, tree nuts, gluten

The menu is subject to change without notice.

#MOMENTSLCF