



SAINT-AMOUR

1 9 7 8



Le chef Jean-Luc Boulay, Maître Cuisinier de France, ainsi que sa brigade vous proposent de faire voyager vos papilles avec notre **Menu Découverte 7 services** à 155\$ inspiré des produits du terroir québécois (Différents accords mets et vins disponibles sur demande)

## CARTE AUTOMNE 2024

### ENTRÉES

#### **Terrine de foie gras classique**

Cubes gelée d'argousier

Petits fruits sauvages confits et pain brioché maison

29.

#### **Expérience de foie gras**

Tradition et innovation en cinq façons

Variations de fruits et légumes texturés

39.

#### **Escalope de foie gras poêlée**

Tartelette pêche et sauge ananas

Jus de viande au citron confit

39.

#### **Flanc de porcelet de lait**

Caviar d'escargot, Louis d'Or, café

Morilles et oignon mariné

32.

#### **Fruits de mer du Saint-Laurent**

Carpaccio de pétoncles, bourgots marinés, caviar d'esturgeon sauvage

Mousse à l'oursin, huîtres pochées et écumes de la mer

35.

#### **Asperge chocolat**

Consommé chocolat noir 64%, menthe

Sarrasin torréfié, levain et asperge grillée

29.

#### **Huîtres et caviar**

Umami, pomme de terre, esturgeon

Jaune d'oeuf séché et caviar Kristal

Prix selon le marché



SAINT - A M O U R

1 9 7 8

## PLATS PRINCIPAUX

### **Pigeonneau de la ferme Turlo**

Poitrine cuite en croûte de sapin baumier  
Poireaux confits, amélanches, jus au sang pressé

72.

### **Homard du Québec**

Camerise, sucrine  
Sauce chou-rave et mélilot

65.

### **Carré d'agneau**

Petits pois verts et mange-tout, purée de fraises au piment d'Espelette  
Échalotes braisées et jus naturel

56.

### **Noix de Ris de veau**

Calamar, orange, daikon, thym  
Sauce au lard de Colonnata

56.

### **Thon bluefin de Gaspésie**

Melon d'eau pressé au clavalier d'Amérique, maïs grillé  
Capucine et jus de thon

56.

### **Filet mignon de boeuf**

Croustillant de pomme de terre, carottes  
Chanterelles et sauce aux fruits indigènes

56.

### **Végétarien**

Pomme de terre bleu Artois, fleur de courgette, livèche  
Carottes, jaune d'oeuf

56.

Veuillez nous faire part de vos contraintes alimentaires lors de la prise de commande.

Notez que les temps de préparation et de cuisson alloués à nos plats font

La différence en bouche. Merci de votre compréhension!