



SAINT-AMOUR

1 9 7 8



## DESSERTS

De notre Chef Pâtissier Titouan Mano

### Crème brûlée au romarin, compote de pêche et tagète

Madeleine huile d'olive au chocolat gold

20.

*Accord suggéré : Champagne Rémy Bertin, Brut 30.*

### Camerise, mélilot et amande

Mousse de labneh au mélilot, coeur et tuile de camerise

Biscuit aux amandes et glace à la pâte d'amande

Gel de camerise et vinaigre de rose et sureau

20.

*Accord suggéré : Kir Royal 20.*

### Le Cannelé

Mousse de Rhum Diplomatico, rosace de cannelé croustillante

20.

Biscuit et caramel à la vanille, Glace vanille grillée

*Accord suggéré : Rhum El Dorado 12 ans 14.*

### La Tartelette

Soufflé au chocolat et caramel vanille, mousse au bois d'érable,

20.

Sauce au chocolat fumé et glace de foin d'odeur

*Accord suggéré : Marc de Bourgogne 2004 Éric de Suremain 25.*

### L'Impérial

Parfait glacé au cognac et praliné, dacquoise, noix de cajou caramélisée

20.

*Accord suggéré : Cognac Hardy XO 20.*

### Assiette de fromages du Québec

Trois fois 20g

20.



SAINT-AMOUR

1 9 7 8



## DESSERTS

Our Pastry chef Titouan Mano

### Crème brûlée with rosemary, peach and marigold compote

Gold chocolate on olive oil Madeleine

20.

*Suggested pairing : Champagne Rémy Bertin, Brut 30.*

### Haskap, sweet clover and almond

Sweet clover labneh mousse, haskap berries heart and tuile

Almond biscuit and Marzipan ice cream

Haskap gel with rose and elderberry vinegar

20.

*Suggested pairing : Kir Royal 20.*

### The Cannelé

Diplomatico Rum mousse, crispy cannelé rosette

20.

Cookie and vanilla caramel, Toasted vanilla ice cream

*Suggested pairing : Rhum El Dorado 12 ans 14.*

### The Tartlet

Chocolate and caramel soufflé, maple wood mousse,

20.

Smoked chocolate sauce and sweetgrass ice cream

*Suggested pairing : Marc de Bourgogne 2004 Éric de Suremain 25.*

### The Imperial

Cognac and praline frozen parfait, dacquoise, caramelized cashew nuts

20.

*Suggested pairing : Cognac Hardy XO 20.*

### Québec cheese platter

3 x 20g

20.