



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8

Menu du temps des fêtes

Huître et caviar

Esturgeon fumé et champagne

Foie Gras

Airelles, noix de noyer noir et brioche maison

Omble et pieuvre

Pomme de terre, sabayon courge et homard

Pétoncle

Truffe, céleri-rave, oignon et fleur d'Angélique

Glace

Bois d'érable et Sauternes

Demi-pigeonneau

Betterave, morilles et millet
Sauce Garum

Pomme de Pin

Bavaroise chocolatée noix de pin, cœur à la camerise
Glace parfumée à l'épinette blanche

Mignardises

185\$

Avant taxes et service

Demandez à votre serveur pour un accord vin



SAINT-AMOUR

1 9 7 8

Holiday menu

Oyster and caviar

Smoked sturgeon and champagne

Duck foie gras

Cranberries, black walnut, and house-made brioche

Arctic char and octopus

Potato, butternut squash and lobster sabayon

Scallop

Truffle, celeriac, onion, and Angelica flower

Ice cream

Maple wood and sauternes

Half squab

Beet, morels, millet, and Garum sauce

Pine cone

Chocolate bavaroise with pine nuts, haskap heart
White spruce ice cream

Mignardises

185\$

Plus taxes and service

Ask your waiter for a wine pairing