



S A I N T - A M O U R

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)

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Terrine de foie gras classique

Gelée de Sauternes

Petits fruits indigènes confits et pain brioché maison

29.

Expérience de foie gras

Tradition et innovation en cinq façons

Variations de petits fruits, compoté d'oignon au sumac et fleur de sel du St-Laurent

39.

Escalope de foie gras poêlée

Pommes caramélisées au sucre d'érable, Airelles des Frères

Réduction de jus de viande parfumé au Sortilège

39.

Carpaccio de pétoncles des îles de la Madeleine

Vinaigrette à l'argousier et au gingembre

Endives, yogourt, huile de capucine et tuile à l'encre de seiche

35.

Bisque de homard coraillée

Chair de homard, chantilly au mélilot

Croustillant à l'aïoli d'ail noir

29.

Mosaïque de légumes végétarienne

Émulsion de poivron rouge au carvi

Crostini aux micros pousses florales, asclépiades marinées

29.

Huîtres, caviar et blinis à la crème de raifort

Prix selon le marché



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8

PLATS PRINCIPAUX

Pétoncles poêlés

Chips et purée de topinambour, noix de noyer noir
Légumes du moment, beurre blanc citronné au piment gorria 56.

Filet de flétan du St-Laurent poêlé

Rémoulade de chou-rave, riz sauvage frit
Sauce vierge à l'huile de cameline torréfiée 56.

Pigeonneau de la ferme Turlo

Suprême de pigeonneau farci entre chaire et peau à l'intégrale
Purée de chou-fleur mauve au thym, légumes du moment
Sauce salmis au vinaigre de cassis Monna et filles de l'Île d'Orléans 72.

Carré d'agneau du Québec

Purée de petits pois, brocolette laqué à l'ail noir, pétales d'oignon perles marinées
Jus d'agneau aux herbes 56.

Noix de ris de veau et homard

Épinard, laitue de mer et légume racine
Sauce crémeuse au vin de Samos perlée à l'huile de homard 56.

Filet mignon de boeuf

Pommes de terre Gabrielle, champignons du moment
Carotte nantaise, purée d'herbes et jus de viande au romarin 56.

La grande assiette végétarienne du moment 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!