



SAINT - A M O U R

1 9 7 8



DESSERTS

Crème brûlée à la fève tonka

Madeleine au chocolat gold

20.

Accord suggéré : Champagne Rémy Bertin, Brut 30.

Déclinaison de coing texturé

Rôti, en tuile, en sorbet et confit au piment d'Espelette
Crème onctueuse à la vanille et gelée de croustillant feuilleté

20.

Accord suggéré : Abricot du Roulot 32.

Le Cannelé

Mousse de Rhum Diplomatico, rosace de cannelé croustillante
Biscuit et caramel à la vanille, Glace vanille grillée

20.

Accord suggéré : Rhum El Dorado 12 ans 14.

La Tartelette

Soufflé au chocolat et caramel vanille, mousse au bois d'érable,
Sauce au chocolat fumé et glace de foin d'odeur

20.

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 Montifaud, réserve spéciale Michel Vallet 14.

Assiette de fromages du Québec

Trois fois 20g

20.



SAINT-AMOUR

1 9 7 8



DESSERTS

Tonka beans crème brûlée

Gold chocolate Madeleine

20.

Suggested pairing : Champagne Rémy Bertin, Brut 30.

Quince in 5 variations and textures

Roasted, tuile, sorbet, confit with Espelette pepper and quince gelée puff pastry
Smooth vanilla cream

20.

Suggested pairing : Abricot du Roulot 32.

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,
Smoked chocolate sauce and sweetgrass ice cream

20.

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 Montifaud, réserve spéciale Michel Vallet 14.

Québec cheese platter

3 x 20g

20.