



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)

CARTE HIVER 2025

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.

Consommé de petits gibiers à la betterave

Légumes d'hiver, morilles de feu farcies

Effiloché de magret de canard fumé

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

Pavé d'omble de l'Arctique mi cuit, sa peau épicée croustillante

Fondue de poireaux au safran de Beauce

Riz sauvage au thé du Labrador, maïs et oignon brûlé

56.

Filet de flétan du St-Laurent au bacon de mer à l'huile de Kabir Kouba

Ragoût de lentilles Béluga aux lardons

Beurre nantais aux boutons de marguerite

56.

Pigeonneau de la ferme Turlo en deux cuissons

Purée de céleri rave aux pommes, parfumée à l'huile de truffe des Appalaches

Chips croustillantes, sauce salmis aux baies de sureau

72.

Carré d'agneau du Québec moutardé en croûte d'herbes au Louis d'Or

Mijoté d'agneau au carvi et carottes multicolores

Polenta poêlée à la tomate séchée, jus d'agneau au thym et ail noir

56.

Noix de ris de veau et crevettes sauvages d'Argentine au piment gorria

Compressé d'épinard et shiitake

Topinambour, sauce crémeuse au vin de Samos et estragon

56.

Filet mignon de boeuf au poivre clavalier

Galette de pomme de terre au romarin, purée de courge butternut

Crème au Bleu d'Élizabeth, noix de noyer noir torréfiés, jus de viande perlé

56.

La grande assiette végétarienne du moment

56.

Veillez 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!