



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 2024

ENTRÉES

Terrine de foie gras

Panais, chaga, sirop de merisier, lichen
Pain brioché maison

29.

Expérience de foie gras

Tradition et innovation en cinq façons
Variations de fruits et légumes texturés

39.

Escalope de foie gras poêlée

Rutabaga, citron, mélilot et morilles
Jus de viande

39.

Veau du Québec

Moelle, ail, chou rouge
Épeautre, persil et consommé

35.

Pétoncle

Doubeurre, truffe, graines de courge au sumac
Louis d'or et sauce homard

35.

Option végétarienne sur demande

29.

Huîtres et caviar

Umami, pomme de terre, esturgeon fumé
Jaune d'oeuf séché et caviar Kristal

Prix selon le marché



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8

PLATS PRINCIPAUX

Pigeonneau entier

Cuisses confites au foie gras
Betterave, pomme, jus de viande

72.

Lapin

Betterave, champignons, pollen
Jus de viande à la sardine

56.

Noix de Ris de veau et oursin

Chutney de sureau, choux braisés
Kombu royal du Saint-Laurent et sauce à l'oursin vert

56.

Bar rayé

Pâtes fraîches au pain torréfié
Truffe, poutargue, graton de topinambour et câpres

56.

Agneau

Carré et longe fumée
Carottes, sauge, noix de cajou
Feuilleté de champignons et chou-fleur, jus naturel

56.

Option végétarienne

Risotto d'épeautre, poireaux
Légumes de saison et demi-glace végétarien

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!