SAINT-AMOUR

1978

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 en harmonie
Douceur de fraises de l'Île d'Orléans
Éclats de petits fruits rouges du Québec et brioche tiède 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
Pain de maïs maison
Aronia, argousier et jus de viande 39.

Thon rouge comme un cannelloni
Ventrèche de thon rouge farci de son tartare
Concombre, yogourt à l'huile de persil marin et pickles de salicorne 35.

Bisque de homard coraillée
Chair de homard, chantilly au mélilot
Croustillant à l'aïoli d'ail noir 29.

Déclinaison de courgettes du Québec
Sorbet grillé de courgette jaune, pickles de fleur d'ail
Tartelette mimosa à l'œuf de caille, neige de Louis d'Or et fraîcheur végétale 29.

Jardin de verdurette aux herbes fraîches
Tuile croustillante au Louis d'Or et vinaigrette Saint-Amour
Sélection pour Jean-Luc Boulay des Fines herbes Daniel de l'Île d'Orléans 29.

Huîtres, caviar et blinis à la crème de raifort Prix selon le marché

SAINT-AMOUR

1978

PLATS PRINCIPAUX

Plat Signature de Jean-Luc Boulay Le Pigeonneau de la ferme Turlo
Suprêmes cuits sur coffre et légèrement fumés, cuisses confites au gras de foie gras
Chou-fleur mauve au thym, légumes du moment en résonance végétale
Sauce salmis réduit au cassis noir de l'Île d'Orléans 72.

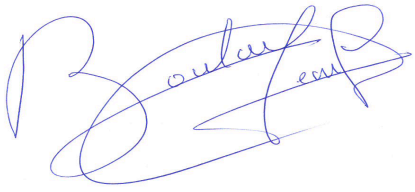
Pétoncles poêlés
Chips et purée de topinambour, noix de noyer noir
Légumes du moment, beurre blanc citronné au piment gorria 58.

Filet de flétan du St-Laurent poêlé
Rémoulade de chou-rave, riz sauvage frit
Sauce vierge à l'huile de cameline torréfiée 58.

Agneau du Québec
Carré et longe à la poudre d'herbes
Purée de petits pois, brocolette laqué à l'ail noir
Pétales d'oignon perles marinées et jus d'agneau aux herbes 58.

Noix de ris de veau et homard
Épinard, laitue de mer et légume racine
Jus de viande réduit à l'estragon et au vin doux perlé à l'huile de homard 66.

Filet mignon de boeuf
Pommes de terre Gabrielle, champignons du moment
Carotte nantaise, purée d'herbes et jus de viande au romarin 58.

La grande assiette végétarienne
Déclinaison de lentilles Beluga, légumes du moment, topinambours
Champignons, oignons verts grillés et émulsion de lait d'amande 58.

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!