



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 PRINTEMPS 2024

ENTRÉES

Foie gras classique

Esturgeon fumé, tuile de pain brioché
Champignons et safran

29.

Expérience de foie gras

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

39.

Escalope de foie gras poêlée

Compotée de rhubarbe , tournesol , poivre long
Caramel d'épeautre

39.

Flanc de porcelet de lait

Caviar d'escargot, Louis d'Or, café
Morilles et feuilles de raifort

32.

Crabe des neiges

Ravioli, échalote noire, consommé de crabe
Fenouil, amande et caviar

35.

Asperge chocolat

Consommé chocolat noir 64%, menthe
Sarrasin torréfié, levain et asperge grillée

29.

Huîtres et caviar

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

Prix selon le marché



SAINT-AMOUR

1 9 7 8

PLATS PRINCIPAUX

Pigeonneau de la ferme Turlo

Poitrine cuite en croûte de sapin baumier
Endives confites, amélanches, jus au sang pressé

72.

Homard du Québec

Camerise, sucrine
Sauce chou-rave et mélilot

65.

Lapin

Betterave, champignons, pollen
Jus de viande à la sardine

56.

Noix de Ris de veau

Calamar, orange, daikon, thym
Sauce au lard de Colonnata

56.

Poisson du jour

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

56.

Suprême de canard

Déclinaison de carottes: braisée, brûlée, caramélisée
Argousier et son jus

56.

Végétarien

Pomme de terre bleu Artois, poireaux, livèche
Carotte, jaune d'oeuf et tête de violon

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!