



SAINT - A M O U R

1 9 7 8



DESSERTS AUTOMNE 2023

Crème brûlée Calvados et pomme

Guimauve maison, Cannelé bordelais

20.

Accord suggéré : Champagne Rémy Bertin, Brut, Tradition 25.

Sphère glacée

Poivres au parfum d'agrumes, noix de coco & nectar de camerises

20.

Accord suggéré : Maury rouge 2019, Domaine les terres de Fagayra 18.

La Chandelle

Mousse miel et mélilot, Biscuit amandes & sorbet à la fraise du Québec

20.

Accord suggéré : Dom B&B Bénédicte 8.

Le Lingot

Lingot de chocolat, caramel au beurre & crémeux chocolaté au parfum de gin

20.

Accord suggéré : Porto Tawny 20 ans, Taylor Fladgate 20.

La rhubarbe glacée

Crème légère citron, sablé cardamome, petits fruits et Campari

20.

Accord suggéré : Bugey Cerdon 2022, La Cueille, Patrick Bottex 15.

Assiette de fromages du Québec

Trois fois 20g

20.



SAINT-AMOUR

1 9 7 8



AUTUMN DESSERTS 2023

Apple and Calvados crème brûlée

House-made marshmallow, Cannelé

Suggested pairing : Champagne Paul Dangin & fils 25.

20.

Iced Sphere

Citrus-infused pepper, coconut & haskap berry nectar

Suggested pairing : Maury rouge 2019, Domaine les terres de Fagayra 18.

20.

The Candle

Sweet clover and honey mousse, almond biscuit & Quebec strawberry sorbet

Suggested pairing : Rhum Bumbu 14.

20.

The Ingot

Chocolate caramel ingot & gin-infused chocolate crémeux

Suggested pairing : Porto Tawny 20 ans, Taylor Fladgate 20.

20.

The iced rhubarb

Lemon crème légère, cardamom shortbread, berries and Campari

Suggested pairing : Bugey Cerdon 2022, La Cueilie, Patrick Bottex 15.

20.

Québec cheese platter

3 x 20g pieces

20.