



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8

## Menu Saint-Sylvestre 2023

### Duo d'huîtres de l'étang de Thau et caviar

Esturgeon fumé et champagne

\*\*\*

### Foie Gras

Airelle, noix de noyer noir et brioche maison

\*\*\*

### Omble et pieuvre

Pomme de terre, sabayon courge et homard

\*\*\*

### Pétoncle et bœuf Wagyu

Truffe céleri-rave, oignon et fleur d'Angélique

\*\*\*

### Glace

Bois d'érable et Sauternes

\*\*\*

### Demi-pigeonneau

Betterave, morilles, millet et sauce au garum

\*\*\*

### Carpaccio de fromage Laliberté

Confit de cassis et bleuets sauvages

\*\*\*

### Parfait glacé à la Belle de Brillet

Praliné noisette, chocolat gold  
Noix de cajou caramélisées et poires pochées

\*\*\*

### Mignardises

225\$

Avant taxes et service

Demandez à votre serveur pour un accord vin



SAINT - A M O U R

1 9 7 8

## SAINT SYLVESTER MENU 2023

### **Duo of oysters and caviar**

Smoked sturgeon and champagne

\*\*\*

### **Duck foie gras**

Cranberries, black walnut, and house-made brioche

\*\*\*

### **Arctic char and octopus**

Potato, butternut squash and lobster sabayon

\*\*\*

### **Scallop and beef Wagyu**

Truffle, celeriac, onion, and Angelica flower

\*\*\*

### **Ice cream**

Maple wood and sauternes

\*\*\*

### **Half squab**

Beet, morels, millet, and Garum sauce

\*\*\*

### **Laliberté cheese carpaccio**

Blackcurrant and wild blueberry confit

\*\*\*

### **Belle de Brillet frozen parfait**

Hazelnut praline, gold chocolate  
Caramelized cashew nuts, and poached pear

\*\*\*

### **Mignardises**

225\$

Plus taxes and service

Ask your waiter for a wine pairing