



SAINT - A M O U R

1 9 7 8



DESSERTS

De notre Chef Pâtissier Titouan Mano

Crème brûlée au romarin, compote de pêche et tagète

Madeleine huile d'olive au chocolat gold

20.

Accord suggéré : Champagne Rémy Bertin, Brut 30.

Camerise, mélilot et amande

Mousse de labneh au mélilot, coeur et tuile de camerise

Biscuit aux amandes et glace à la pâte d'amande

Gel de camerise et vinaigre de rose et sureau

20.

Accord suggéré : Kir Royal au Sureau Le Ricaneux 20.

Le Cannelé

Mousse de Rhum Diplomatico, rosace de cannelé croustillante

20.

Biscuit et caramel à la vanille, Glace vanille grillée

Accord suggéré : Rhum El Dorado 12 ans 14.

La Tartelette

Soufflé au chocolat et caramel vanille, mousse au bois d'érable,

20.

Sauce au chocolat fumé et glace de foin d'odeur

Accord suggéré : Marc de Bourgogne 2004 Éric de Suremain 25.

L'Impérial

Parfait glacé au cognac et praliné, dacquoise, noix de cajou caramélisée

20.

Accord suggéré : Cognac Hardy XO 20.

Équilibre Chocolat Chartreuse

Tuile et gavotte au cacao, crémeux chocolat Chartreuse

Glace agastache, gel citron et Chartreuse

Gel oxalis et vinaigre

20.

Accord suggéré : Banyuls 2015, Rimage, Les Clos de Paulilles 12.

Assiette de fromages du Québec

Trois fois 20g

20.



SAINT-AMOUR

1 9 7 8



DESSERTS

Our Pastry chef Titouan Mano

Crème brûlée with rosemary, peach and marigold compote

Gold chocolate on olive oil Madeleine

20.

Suggested pairing : Champagne Rémy Bertin, Brut 30.

Haskap, sweet clover and almond

Sweet clover labneh mousse, haskap berries heart and tuile

Almond biscuit and Marzipan ice cream

Haskap gel with rose and elderberry vinegar

20.

Suggested pairing : Kir Royal au Sureau Le Ricaneux 20.

The Cannelé

Diplomatico Rum mousse, crispy cannelé rosette

20.

Cookie and vanilla caramel, Toasted vanilla ice cream

Suggested pairing : Rhum El Dorado 12 ans 14.

The Tartlet

Chocolate and caramel soufflé, maple wood mousse,

20.

Smoked chocolate sauce and sweetgrass ice cream

Suggested pairing : Marc de Bourgogne 2004 Éric de Suremain 25.

The Imperial

Cognac and praline frozen parfait, dacquoise, caramelized cashew nuts

20.

Suggested pairing : Cognac Hardy XO 20.

Harmony of chocolate and Chartreuse

Cacao tuile and gavotte, creamy Chartreuse and chocolate

Agastache ice cream ,lemon and Chartreuse gel

Oxalis and vinegar gel

20.

Suggested pairing : Banyuls 2015, Rimage, Les Clos de Paulilles 12.

Québec cheese platter

3 x 20g

20.