



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8

Menu Saint-Sylvestre 2024

Wagyu & Caviar – Huitre de l'étang de Thau

Foie Gras de la ferme Le Canard Goulu

Terrine maison, purée d'aronia à l'érable
Truffe aux bleuets et brioche maison

Pétoncles des Îles Mingan

Feuilleté de pétoncles, truffe noire
Topinambour confit et oignon brûlé

Ris de veau & Anchois

Purée de panais et panais rôtis au thym
Jus de viande, café et réglisse

Grog du Québec

Rhum brun Fove, gingembre, miel et citron

Carré de cerf

Pressé de pomme et céleri-rave, betterave, croûte de noisettes
Sauce Grand Veneur

Glace tournesol

Sirop de bouleau blanc
Fromage Le Bleu d'Élizabeth

Chocolat sous-bois

Biscuit moelleux aux champignons et chocolat noir, crémeux cèpes
Hydne hérisson à l'érable, crème anglaise aux cèpes

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 2024

Wagyu and caviar– Oyster from l'étang de Thau

Duck foie gras terrine

Chokeberry purée with maple
Blueberry truffle and house-made brioche

Scallops from îles Mingan

Scallop puff pastry, black truffle
Jerusalem artichoke confit and burnt onion

Veal sweetbreads and anchovy

Parsnip purée and roasted parsnip with thyme
Meat jus, coffee and licorice

Quebec grog

Brown rum, ginger, honey and lemon

Rack of deer

Pressed apple and celeriac, beet, hazelnut crust
Beet and Grand venue sauce

Sunflower ice cream

White birch syrop
Blue Cheese Le Bleu d'Élizabeth

Chocolate and woodland mushrooms

Mushroom cake, porcini crèmeux
Maple caramelized lion's mane and porcini custard sauce

Mignardises

225\$

Plus taxes and service

Ask your waiter for a wine pairing