



SAINT-AMOUR

1 9 7 8



DESSERTS PRINTEMPS 2024

Crème brûlée camomille

Guimauve maison, Cannelé bordelais

20.

Accord suggéré : Champagne Rémy Bertin, Brut 30.

Agrumes et Earl Grey

Crèmeux yuzu, suprêmes d'agrumes et poivre à la citronnelle
Feuilles de brick craquantes, glace thé Earl Grey

20.

Accord suggéré : Cocktail Silver Yuzu 20.

Le Panais

Panais rôti au miel et vanille, Entremet au panais,
coeur caramel à la truffe et gavotte à la vanille

24.

Accord suggéré : Maury Blanc 2020, Domaine les terres de Fagayra 18.

La Tartelette

Soufflé au chocolat et caramel vanille, mousse au bois d'érable,
Sauce au chocolat fumé et glace de foin d'odeur

20.

Accord suggéré : Cocktail Dom Benoît 25.

L'Impérial

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

20.

Accord suggéré : Vin de Glace 2019, Vignoble de l'Orpailleur, Québec 25.

Assiette de fromages du Québec

Trois fois 20g

20.



SAINT-AMOUR

1 9 7 8



SPRING DESSERTS 2024

Camomile crème brûlée

House-made marshmallow, Cannelé de Bordeaux

Suggested pairing : Champagne Rémy Bertin, Brut 30..

20.

Citrus and Earl Grey

Yuzu curd, citrus supremes and lemongrass pepper

Phyllo pastry, Earl Grey tea ice cream

Suggested pairing : Cocktail Silver Yuzu 20.

20.

The Parsnip

Roasted parsnip with honey and vanilla, truffle caramel heart and vanilla gavotte

Suggested pairing : Maury Blanc 2020, Domaine les terres de Fagayra 18..

24.

The Tartlet

Chocolate and caramel soufflé, maple wood mousse,

Smoked chocolate sauce and sweetgrass ice cream

Suggested pairing : Cocktail Dom Benoît 25.

20.

The Imperial

Cognac and praline frozen parfait, dacquoise, caramelized cashew nuts

Suggested pairing : Vin de Glace 2019, Vignoble de l'Orpailleur, Québec 25..

20.

Québec cheese platter

3 x 20g pieces

20.