



SAINT-AMOUR

1 9 7 8



Le chef Jean-Luc Boulay, Maître Cuisinier de France, ainsi que sa brigade vous proposent de faire voyager vos papilles avec notre **Menu Découverte sept services** à 155\$ inspiré des produits du terroir québécois (Différents accords mets et vins disponibles sur demande)

CARTE ÉTÉ 2023

ENTRÉES

Terrine de foie gras

Gelée d'argousier, coulis de fruits
Baies indigènes confites, pain brioché

29.

Expérience de foie gras

Tradition et innovation en cinq façons
Variations de fruits et légumes texturés

39.

Escalope de foie gras poêlée

Renversé aux fraises des bois
Tuiles au thym et jus de viande

39.

Carpaccio de boeuf Wagyu

Champignons poêlés, chips d'échalotes
Purée de salsifis et salsifis confits

35.

Pétoncle et caviar

Ravioli, racine de dahlia, cerfeuil
Purée de jaune d'oeuf
Espuma de pétoncle et lime blanche

35.

Option végétarienne sur demande

29.



SAINT-AMOUR

1 9 7 8

PLATS PRINCIPAUX

Pigeonneau

Poitrine farcie au foie gras de canard
Betterave, Rhubarbe confite, noyer noir
Jus végétal

72.

Carré de porcelet

Moules, bok choy, pois mange-tout
Sauce crème à l'orange torréfié

56.

Noix de Ris de veau et homard

Morilles farcies aux crevettes de Matane, asperges
Jus de viande au Lillet

56.

Thon de Gaspésie

Risotto d'épeautre, matsutake
Cèpes, capucines et jus de viande

56.

Agneau

Coupe selon disponibilité
Aubergine, chutney de prune
Noisettes et jus d'agneau

56.

Option végétarienne sur demande

56.

Veuillez nous faire part de vos contraintes alimentaires lors de la prise de commande.
Notez que les temps de préparation et de cuisson alloués à nos plats font
La différence en bouche. Merci de votre compréhension!