



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 7 services** à 155\$ inspiré des produits du terroir québécois (Différents accords mets et vins disponibles sur demande)

CARTE ÉTÉ 2024

ENTRÉES

Terrine de foie gras classique

Baies indigènes confites, pain brioché maison
gelée de Samos et d'argousier

29.

Expérience de foie gras

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

39.

Escalope de foie gras poêlée

Compotée de rhubarbe, tournesol, poivre long
Caramel d'épeautre

39.

Flanc de porcelet de lait

Caviar d'escargot, Louis d'Or, café
Morilles et oignon mariné

32.

Fruits de mer du Saint-Laurent

Carpaccio de pétoncles, bourgots marinés, caviar d'esturgeon sauvage
Mousse à l'oursin, huîtres pochées et écumes de la mer

35.

Asperge chocolat

Consommé chocolat noir 64%, menthe
Sarrasin torréfié, levain et asperge grillée

29.

Huîtres et caviar

Umami, pomme de terre, esturgeon
Jaune d'oeuf séché et caviar Kristal

Prix selon le marché



SAINT-AMOUR

1 9 7 8

PLATS PRINCIPAUX

Pigeonneau de la ferme Turlo

Poitrine cuite en croûte de sapin baumier
Poireaux confits, amélanches, jus au sang pressé

72.

Homard du Québec

Camerise, sucrine
Sauce chou-rave et mélilot

65.

Carré d'agneau

Petits pois verts et mange-tout, purée de fraises au piment d'Espelette
Échalotes braisées et jus naturel

56.

Noix de Ris de veau

Calamar, orange, daikon, thym
Sauce au lard de Colonnata

56.

Poisson du jour

Pâtes fraîches au pain torréfié
Truffe, poutargue, graton de topinambour et câpres

56.

Filet mignon de boeuf

Croustillant de pomme de terre, choux romanesco, carottes
Chanterelles et sauce aux fruits indigènes

56.

Végétarien

Pomme de terre bleu Artois, fleur de courgette, livèche
Carottes, jaune d'oeuf

56.

Veillez 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!