



S A I N T - A M O U R

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

#### **Foie gras**

Esturgeon fumé, tuile de pain brioché  
Champignons et safran

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 feuilles de raifort

32.

#### **Fruits de mer du Saint-Laurent**

Carpaccio de pétoncles, bourgots marinés, caviar d'esturgeon  
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 fumé  
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  
Endives confites, 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.

### **Suprême de canard**

Déclinaison de carottes: braisée, brûlée, caramélisée  
Argousier et son jus

56.

### **Végétarien**

Pomme de terre bleu Artois, poireaux, livèche  
Carotte, jaune d'oeuf et tête de violon

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!