



SAINT-AMOUR

1 9 7 8



DESSERTS AUTOMNE 2024

Crème brûlée camomille

Guimauve maison, Madeleine

20.

Accord suggéré : Champagne Paul Dangin, 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 Cannelé

Mousse de Rhum Diplomatico, rosace de cannelé croustillante
Biscuit et caramel à la vanille, Glace vanille grillée

20.

Accord suggéré : Rhum El Dorado 21 ans 22.

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 : Marc de Bourgogne 2004 Éric de Suremain 25.

L'Impérial

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

20.

Accord suggéré : Cognac Montifaud, réserve spéciale Michel Vallet 14.

Assiette de fromages du Québec

Trois fois 20g

20.



SAINT-AMOUR

1 9 7 8



AUTUMN DESSERTS 2024

Camomile crème brûlée

House-made marshmallow, Madeleine
Suggested pairing : Champagne Paul Dangin, 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 Cannelé

Diplomatico Rum mousse, crispy cannelé rosette
Cookie and vanilla caramel, Toasted vanilla ice cream
Suggested pairing : Rhum El Dorado 21 ans 22.

20.

The Tartlet

Chocolate and caramel soufflé, maple wood mousse,
Smoked chocolate sauce and sweetgrass ice cream
Suggested pairing : Marc de Bourgogne 2004 Éric de Suremain 25.

20.

The Imperial

Cognac and praline frozen parfait, dacquoise, caramelized cashew nuts
Suggested pairing : Cognac Montifaud, réserve spéciale Michel Vallet 14.

20.

Québec cheese platter

3 x 20g

20.