



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 165\$ inspiré des produits du terroir québécois (Différents accords mets et vins disponibles sur demande)

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Terrine de foie gras en harmonie

Douceur de fraises de l'Île d'Orléans

Éclats de petits fruits rouges du Québec et brioche tiède maison 29.

Expérience de foie gras

Tradition et innovation en cinq façons

Variations de petits fruits, compoté d'oignon au sumac et fleur de sel du St-Laurent 42.

Escalope de foie gras poêlée

Cannelé de Bordeaux, raisins Sultana, raisins verts et canneberges

Jus de viande au vin liquoreux 42.

Gravlax de maquereau

Laqué au sirop d'érable et soja, déclinaison de poireaux

Caviar Kaviari 35.

Bisque de homard coraillée

Chair de homard, chantilly au mélilot

Croustillant à l'aïoli d'ail noir 29.

Déclinaison de courgettes du Québec

Sorbet grillé de courgette jaune, pickles de fleur d'ail

Tartelette mimosa à l'œuf de caille, neige de Louis d'Or et fraîcheur végétale 29.

Jardin de verdurette aux herbes fraîches

Tuile croustillante au Louis d'Or et vinaigrette Saint-Amour

Sélection pour Jean-Luc Boulay des Fines herbes Daniel de l'Île d'Orléans 29.

Huîtres, caviar et blinis à la crème de raifort

Prix selon le marché



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8

PLATS PRINCIPAUX

Plat Signature de Jean-Luc Boulay Le Pigeonneau de la ferme Turlo

Suprêmes cuits sur coffre et légèrement fumés, cuisses confites au gras de foie gras

Chou-fleur mauve au thym, légumes du moment en résonance végétale

Sauce salmis réduit au cassis noir de l'Île d'Orléans

72.

Pétoncles poêlés

Chips et purée de topinambour, noix de noyer noir

Légumes du moment, beurre blanc citronné au piment gorria

59.

Morue entre terre et mer

Mosaïque de morue et algues du Québec

Crèmeux de shiitake, pomme de terre croustillante, bacon et champignons

Jus de viande et écume acidulée

59.

Agneau du Québec

Carré et longe à la poudre d'herbes

Purée de petits pois, brocolette laqué à l'ail noir

Pétales d'oignon perles marinées et jus d'agneau aux herbes

59.

Noix de ris de veau et homard

Épinard, laitue de mer et légume racine

Jus de viande réduit à l'estragon et au vin doux perlé à l'huile de homard

66.

Filet mignon de boeuf

Pommes de terre Gabrielle, champignons du moment

Carotte nantaise, purée d'herbes et jus de viande au romarin

59.

La grande assiette végétarienne

Déclinaison de lentilles Beluga, légumes du moment, topinambours

Champignons, oignons verts grillés et émulsion de lait d'amande

59.

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!