



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

CARTE AUTOMNE 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

Maquereau, purée de coing, noix de pin
Jus de viande

39.

Carpaccio de boeuf Wagyu

Réduction de champignons
Boutons de marguerites et cœurs de quenouilles marinés
Purée de salsifis et salsifis confits

35.

Pétoncle

Doubeurre, truffe, graines de courge, sumac
Louis d'or et sauce homard

35.

Option végétarienne sur demande

29.

Huîtres et caviar

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

Prix selon le marché



SAINT - A M O U R

1 9 7 8

PLATS PRINCIPAUX

Pigeonneau entier

Croustillant de cuisses confites au foie gras
Céleri-rave, pomme, fleur d'angélique
Jus de viande

72.

Suprême de perdrix

Maïs, millet crémeux, pied de mouton
Sauce Bordelaise

56.

Noix de Ris de veau et oursin

Chutney de sureau, choux braisés
Kombu royal du Saint-Laurent et sauce à l'oursin vert

56.

Omble chevalier

Panais, baie d'églantier
Croûte aux herbes et graines de lin
Sauce crème

56.

Agneau

Carré et longe fumée
Carottes, sauge, noix de cajou
Feuilleté de champignons et chou-fleur, jus naturel

56.

Option végétarienne

Risotto d'épeautre, poireaux, truffe
Légumes de saison et lait de topinambours

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!