



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 145\$ inspiré des produits du terroir québécois (Accord mets et vins disponibles sur demande)

CARTE HIVER 2023

ENTRÉES

Terrine de foie gras classique saveurs du Québec 50 g

Gelée d'argousier, coulis de pêches
Baies indigènes confites, pain brioché

28.

L'expérience de foie gras

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

38.

Escalope de foie gras poêlée 80 g

Gâteau au cacao extra noir et canneberges
Jus de canard à l'orange et ail noir

38.

Bison Canadien

Mi-cuit aux aromates boréales, rouleau croustillant de viande braisée
Crosnes et purée de chou rouge
Sauce crème au bleu d'Elisabeth et réduction de vin rouge

28.

Ombre chevalier de Charlevoix

Longuet d'ombre chevalier
Champignons marinés au vinaigre d'estragon
Salicornes et purée de fenouil, sauce babeurre aux herbes

28.

Oursin vert du Québec et caviar Canadien

Brunoise de céleri rave, pomme Granny Smith et esturgeon fumé
Sabayon de Champagne à l'oursin et blinis

35.

Assiette de fromages du Québec

Trois fois 20g

18.



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8

PLATS PRINCIPAUX

Demi Pigeonneau de la ferme Turlo

Poitrine rôtie et cuisse confite en robe de noisettes farcie au foie gras
Flanc de porc laqué au miel et truffes
Purée et chips de topinambour, jus naturel

54.

Suprême de canard

Cromesquis de cuisse confite à la pêche et foie gras
Coeur rosé et gâteau salé aux carottes
Jus à l'épinette noire

54.

Noix de Ris de veau et homard

Chou de savoie farci aux crevettes et homard
Taboulé et purée de choux-fleurs
Sauce grenobloise et jus de viande

54.

Morue Charbonnière

Purée et tuiles de céleri rave vanillées
Crinière de lion poêlés en croûte de noix
Lait d'amandes au Noilly Prat

54.

Agneau du Québec

Longe et carré rôtis en robe de graines de citrouille
Polenta poêlée au Louis D'Or, betterave et orange
Mousse d'ail noir aux épices, jus d'agneau au thé des bois

54.

Gigue de cerf rouge du Québec

Rôtie au poivre sauvage et baie de genièvre
Pommes au sapin baumier, noix de pin et purée de panais
Sauce poivrade au sureau

54.

Pétoncles laqués à l'argousier

Purée et palets de courge butternut
Marrons poêlés, duxelle de champignons
Sauce crème aux cèpes

54.

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!