



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 AUTOMNE 2022

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

Beurre de poire et tuile croquante au cacao extra noir
Renversé à la poire et cacao
Sauce à l'aïl 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.

Étagé de courge et fenouil

Financier aux noisettes et poivre sauvage
Courge butternut, mascarpone et ciboulette
Gelée de lait de noisettes, chips de fenouil et crème montée anisée

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
Gâteaux salé aux carottes et coeur rosé
Jus à l'épinette noir

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.

Flétan de l'estuaire du Saint-Laurent

Concassé de tomate au basilic, noix de pin
Boutons de marguerite et coeurs de quenouille
Beurre blanc et eau de tomate

54.

Agneau du Québec

Longe et carré rôtis en croûte de sauge
Polenta poêlée au Louis D'Or, mousse de maïs
Jus d'agneau perlé à l'huile de sauge

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.

Thon Bluefin de la Gaspésie

Étuvée de pommes de terres au foie gras
Champignons homard et chanterelles poêlées, purée de pleurotes
Noisettes torréfiées et jus de viande

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!