



SAINT-AMOUR

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

CARTE PRINTEMPS 2022

ENTRÉES

Terrine de foie gras classique saveurs du Québec 50 g

Gelée d'argousier, beurre de poire
Baies indigènes confites, pain brioché 28.

L'expérience de foie gras

Tradition et innovation en cinq façons
Variations de fruits et légumes texturées 38.

Escalope de foie gras poêlée 80 g

Tatin d'oignons à la crème de cassis Monna et filles
Purée de panais et tuile d'amandes
Jus de viande 38.

Déclinaison de canard

Magret au sel, cuisse confite, tartare de filet, cœur braisé et foie gras
Endives, miel et agrumes 28.

Ombre chevalier et oursin vert

Ombre mi-cuit aux herbes
Sabayon champagne et oursin
Pomme, betterave, fleurs et pousses de tagète 28.

Entrée tiède de céleri rave et truffes noires

Palais et purée fumé de céleri rave en croûte de sel
Lamelles de truffes noires, tuile de noisettes, sphérisation de céleri 28.

Texture et fromage de chèvre

Tuile au sarrasin, agastaches, argousier et thé du Labrador 24.

Assiette de fromages du Québec

Trois fois 20g 18.



SAINT-AMOUR

1 9 7 8

PLATS PRINCIPAUX

Demi Pigeonneau de la ferme Turlo

Poitrine laquée à l'érable et cuisse farcie au foie gras en croûte de romarin
Flanc de porc confit, purée de carottes
Beurre à l'argousier et jus naturel

54.

Pintade

Poitrine, farce fine de ses cuisses et champignons biologiques
Lentilles noires béluga, marrons et abricot au thé du Labrador
Sauce crème au Brandy et huile d'estragon

54.

Noix de Ris de veau et homard

Déclinaison de petits pois: moelleux, poêlés, purée et en vrille
Morilles farcies de crevettes et homard
Jus de viande vermouth et ail noir

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.

Longe de bison canadien

Poireau confit à la noisette, champignon king rôtie à l'ail et au thym
Oignons en trois façons: grillé, purée et mariné au vin rouge
Jus naturel et noisettes torréfiées

54.

Bar rayé sauvage

En croûte d'ail noir de l'Île d'Orléans
Riz sauvage, fenouil et céleri-rave
Sauce mousseuse au Noilly Prat

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!