



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  
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.

**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 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 palais de courge butternut  
Marrons poêlés, duxelle de champignon  
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!