



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

## CARTE ÉTÉ 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 racines de cerfeuil musqué et tuile d'amandes  
Jus de viande 38.

#### **Pétoncles à l'encre de seiche saisis au chalumeau**

Coulis de poivrons fumé, gelée de fraises au piment Gorria  
Micro-pousses de basilic et huile d'estragon 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.

#### **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, sphérification de céleri 28.

#### **Courgette, huîtres et crevettes**

Cannelloni de courgette farcie aux huîtres et crevettes  
Sablé à la graine de courge et gel de gin st-laurent au agrumes  
Sauce crème au jus d'huître et au gin 28.

#### **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 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 vaille  
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, 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**

Mousseline d'aubergine et coulis de rhubarbe  
Rosace de pomme de terre saveur Sarladaise  
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!