



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8

Menu créé par le Chef copropriétaire Jean-Luc Boulay,
et son Chef des cuisines Patrick Dubé.

Chef Jean-Luc Boulay

Maîtres-Cuisiniers de France

Médaille d'Officier du mérite agricole
de France en 2016

Juge à l'émission Les Chefs

-

Prix Renaud Cyr 2012

-

Lauréat du prix du gouverneur général du Canada 2010 pour les arts de la table

-

Chef de l'année 2002 du Québec (National), nommé par la Société des Chefs
cuisiniers et pâtisseries du Québec (SCCPQ)



Jean-Luc Boulay et Jacques Fortier, propriétaires

FOIE GRAS DE CANARD

NOTRE SIGNATURE DE LA FERME GOULU

Terrine classique, saveurs du Québec 50g 26.
gelée d'argousier au thé du Labrador
aronia confit au sirop de merisier
compotée de pommes à l'épinette noire et pain brioché

Poêlé chaud et cassis Monna & Filles 80g 35.
pain d'épices boréales, micro-pousses
mélange de noix caramélisées
réduction de jus de canard madérisé

L'Expérience 80g 35.
tradition et innovation en cinq façons
variations de fruits et légumes texturés
pain brioché d'Éric Borderon

Nos sommeliers vous suggèrent en accord avec ces foie gras

Champagne, Brut 4oz 22.

Sauternes 2oz 19.

Vin de glace 2012 l'Orpailleur, Québec 20.

Coteaux du Layon 2014, Domaine de la Bergerie 2oz 12.



SAINT-AMOUR

1978



Végétarien



Sans Gluten



Prix du marché

LES POTAGES

Bisque de homard

19.

coraillée et vanillée, « Crab-cake » à l'estragon
espuma de maïs biologique

Potage gastronomique

18.

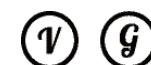
selon le marché

PÂTURAGE

Fines légumes hivernales

13.

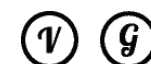
mesclun, mâche, endives
pousses et herbes biologiques
vinaigrette au vin blanc



Fromages fins du Québec 3 X 25g

18.

fruits séchés, noix et miel de fleurs sauvages
pommes et fines herbes



LES ENTRÉES

Carpaccio de wapiti et vinaigre au cidre de glace

mascarpone, coulant d'œuf de caille

légumes crus et marinés, roquette

copeaux de fromage 1608 de la Laiterie de Charlevoix

25.



Déclinaison autour des champignons cultivés et sauvages

en carpaccio, fondant, crémeux, moelleux et croustillant

salade d'herbes et pralin de cèpes

25.

Truite arc-en-ciel des Bobines et canneberges sauvages

carpaccio de truite marinée à l'huile de pépin de canneberge

quinoa biologique à la chlorophylle, glace aux herbes fraîches

condiment purée d'orange amère

24.



Pieuvre et lentilles Bélugas

pieuvre braisée et grillée

ragoût de lentilles Béluga au chorizo biologique de Charlevoix

saveurs méditerranéennes

25.



Caviar de l'Aquitaine pur sel 30g

blinis de sarrasin, aigrelette aux fines herbes

120.



LES POISSONS

Pétoncles des Îles de la Madeleine et porcelet de la ferme Turlo

46.

pétoncles rôtis, flanc de porcelet braisé et grillé
fregola sarda aux aromates cuisiné tel un risotto

Omble chevalier de la Gaspésie, pleurotes roses des Appalaches

45.



filet pané aux petits légumes croustillants
pommes de terre et poireaux fondants au safran
pleurotes poêlées, mousseux de champignons

Homard et pâtes fraîches coraillées



homard entier cuit sous vide dans une raviole ouverte
écume de mer aux algues du Québec
julienne de légumes au gingembre

LE VÉGÉTARIEN



Abondance de légumes du marché

40.




gnocchi de pommes de terre rôtis
polenta, crumble à l'olive, vinaigrette vierge
champignons sauvages et biologiques, micro-verdures
sauce au fromage du terroir

LES VIANDES

- Boeuf et échalotes biologiques de La Ferme des Monts** 52.
filet de boeuf AAA poêlé 
compotée d'échalotes au vin rouge et poivre du paradis
rosace de pommes de terre au romarin, légumes d'hiver d'un pot-au-feu
- Carré d'agneau et fromage de chèvre Jac le Chevrier** 52.
en croûte persillée au Tandoori
Tatin de tomates sur crumble à l'olive noire
polenta fondante aux fines herbes, jus d'agneau à l'ail doux
- Cerf rouge du Québec et chicoutai** 48.
gigue frottée d'épices boréales, petits fruits indigènes cuisinés à l'érable 
purée de patates douces au foie gras
sauce de gibier au gin Ungava, beurre de chicoutai

LES CLASSIQUES

- Ris de veau et crevettes sauvages** 52.
gnocchi moelleux à la pomme de terre
compressé et poudre d'épinards, jus crémeux au Muscat de Samos
- Pigeonneau de la ferme Turlo et choux de Savoie** 52.
cuisses croustillantes farcies et confites au foie gras 
suprêmes snakés à la cardamome
effiloché de choux aux lardons de sanglier, légumes racines,
jus de presse lié aux abats

Jean-Luc et Patrick vous proposent de marier ces plats
avec leur délicieux foie gras

Extra terrine maison à l'Armagnac 30 g	15.
Extra foie gras poêlé 80 g	30.
Extra truffe selon les arrivages	15.
Extra légumes du marché	10.

Merci de nous faire part de toute allergie.

Le temps de préparation et de cuisson accordé à nos plats
font toute la différence en bouche.

Merci de votre compréhension



SAINT-AMOUR

1 9 7 8



Végétarien



Sans Gluten



Prix du marché