

# FOIE GRAS DE CANARD

## NOTRE SIGNATURE DE LA FERME GOULU

<b>Terrine classique saveurs du Québec</b> 50g	26.
gelée d'amour en cage, beurre de pommette cassis confits au sirop de merisier, pain brioché grillé	
<b>Poêlé chaud</b> 80g	35.
cake de betterave, micro-pousses opaline de pistache, sauce poivrade	
<b>L'Expérience</b> 80g	35.
tradition et innovation en cinq façons variations de fruits et légumes texturés	

En accord avec ces foie gras, nos sommeliers vous suggèrent:

Champagne, Brut 4oz	22.
Sauternes 2oz	19.
Vin de glace l'Orpailleur, Québec 2 oz	20.
Coteaux du Layon, Domaine de la Bergerie 2oz	12.



SAINT-AMOUR

1978



Végétarien



Sans Gluten



Prix du marché

# LES POTAGES

## **Bisque de crustacés**

19.

crevettes nordiques au fin piment  
rouille à l'ail noir en espuma  
croûton de brioche à l'estragon

## **Potage gourmet**

19.

selon le marché

# PÂTURAGE

## **Verdure gastronomique**

13.

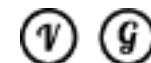
mesclun floral et Fines Herbes Daniel de l'Île D'Orléans  
vinaigrette à l'échalote et au vin blanc



## **Sélection de fromages fins du Québec** 3 X 25g

18.

lingot de noix et fruits séchés, miel de fleurs sauvages  
gelée de cèdre et fine verdurette



# LES ENTRÉES

<b>La création de nos chefs</b> selon le marché	22.
<b>Omble de l'Arctique</b> mi-fumé, mi-mariné à l'épinette noire purée de radis noir, carpaccio de chou-rave à l'argousier tuile de caméline	25. 
<b>Pieuvre de la Méditerranée</b> braisée et grillée à l'huile de paprika fumé purée de courge au parmesan, chips de prosciutto réduction d'un vinaigre balsamique tomaté au vin rouge	25. 
<b>Déclinaison de champignons sauvages et biologiques</b> en carpaccio, fondant, crémeux, moelleux et croustillant pralin de cèpes, mélange d'herbes fraîches	26. 
<b>Fins raviolis de lièvre à la royale</b> consommé de gibier parfumé aux épices boréales légumes d'hiver, flocons de foie gras	28.
<b>Huitres fraîches et caviar d'esturgeon Canadien 12g</b> demi douzaine d'huitres préparées en trois façons blinis, aigrelette à la vodka québécoise	86.

# LES POISSONS

## **Arrivage du jour**

Selon l'inspiration de nos chefs

46.

## **Pétoncles et flanc de porc de la ferme Turlo**

rôtis et laqués à l'érable et au romarin

purée de lentille béluga

réduction d'un jus de viande

52.



## **Esturgeon de la Colombie-Britannique**

braisé de chou de Savoie, purée de topinambour

rosace de pomme de terre et caviar de hareng

mousseuse de la mer

52.



# LE VÉGÉTARIEN

## **Jardin d'hiver**

galette de sarrasin, gnocchi de salsifis

étuvée de chou rouge, julienne de légumes racines

légumes d'hiver au beurre d'argousier

40.



# LES VIANDES

## **Directement de nos pâturages**

46.

selon l'inspiration de nos chefs

## **Cerf du Québec**

52.

galette et croûte de sarrasin

julienne de légumes racines poêlée au Xérès

jus de gibier tranché au beurre d'argousier



## **Filet mignon et braisé de boeuf du Québec**

52.

étuvée de chou rouge aux baies de genévrier

purée de panais, cromesqui de boeuf braisé

sauce au Brandy et poivre des dunes

## **Côtelette et confit d'agneau**

52.

cannelloni bicolore, échalote française rotie

croûte de sarriette d'hiver, jus de mijotage au vinaigre de Banyuls

# LES CLASSIQUES

## **Ris de veau et crevettes sauvages**

52.

poêlée de gnocchi aux salsifis, purée de céleri-rave au thym

sauce crémée au cidre et pommes du Québec

## **Pigeonneau de la ferme Turlo**

52.

cuisse farci et confites au foie gras

poêlée de gourganes aux champignons sauvages

réduction de son jus naturel lié au beurre de cèpes



Jean-Luc et François 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 légumes du marché	10.

Merci de nous faire part de vos contraintes alimentaires.

Les temps de préparation et de cuisson accordés à nos plats  
font toute la différence en bouche.

Merci de votre compréhension.



---

S A I N T - A M O U R

1 9 7 8



Végétarien



Sans Gluten



Prix du marché