

FOIE GRAS DE CANARD

NOTRE SIGNATURE DE LA FERME GOULU

Terrine classique saveurs du Québec 50g	26.
gelée d'amour en cage, beurre de pommette cassis confits au sirop de merisier, pain brioché grillé	
Poêlé chaud 80g	35.
cake de betterave, micro-pousses opaline de pistache, sauce poivrade	
L'Expérience 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

1 9 7 8



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

La création de nos chefs selon le marché	22.
Omble de l'Arctique mi-fumé, mi-mariné à l'épinette noire purée de radis noir, carpaccio de chou-rave à l'argousier tuile de caméline	25. 
Pieuvre de la Méditerranée 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. 
Déclinaison de champignons sauvages et biologiques en carpaccio, fondant, crémeux, moelleux et croustillant pralin de cèpes, mélange d'herbes fraîches	26. 
Fins raviolis de lièvre à la royale consommé de gibier parfumé aux épices boréales légumes d'hiver, flocons de foie gras	28.
Huitres fraîches et caviar d'esturgeon Canadien 12g demi douzaine d'huitres préparées en trois façons blinis, aigrette 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 farcies 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