

REPAS ST-AMOUR ST-VALENTIN

Mise en Bouche façon Saint-Amour

Terrine d'omble de l'arctique
son cœur de crustacé safrané
bouquet de mâches florales
fleurette au wasabi

Crémeuse de chou-fleur
saumon fumé, huile aux herbes

Joue de veau fondante mijotée au Porto
champignons exotiques, polenta et légumes d'hiver
ou
Petite caille farcie sur un nid de légumes au gingembre
jus crémé au poivre vert

Tendresse chocolatée
confit et chantilly de fruits rouges

Petites boîtes de chocolat maison

\$60.00 par personne, taxes en sus.

Commander auprès de Jocelyne Laplante
418-929-6132 | jocelyne@saint-amour.com

Menu Valide du 9 au 17 Février 2017
Menus réguliers également disponibles.



SAINT-AMOUR

1 9 7 8