

FOIE GRAS DE CANARD

NOTRE SIGNATURE DE LA FERME GOULU

Terrine classique saveurs du Québec 50g 26.
gelée d'argousier au thé du Labrador
camerises confites au sirop d'érable
compotée de pomme à l'épinette noire, croûtons briochés

Poêlé chaud et champignons 80g 35.
pain brioché d'Éric Borderon, micro-pousses
mélange de champignons du Québec et son écume
réduction de jus de canard

L'Expérience 80g 35.
tradition et innovation en cinq façons
variations de fruits et légumes texturés
jeunes pousses florales

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

Champagne, Brut 4oz 22.
Sauternes 2oz 19.
Vin de glace l'Orpilleur, 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 homard 19.
coraillée et vanillée, cromesquis de crevettes nordiques à l'estragon
espuma de maïs biologique

Potage gourmet 19.
selon le marché

PÂTURAGE

Verdure gastronomique 13.
mesclun floral et Fines Herbes Daniel de l'Île D'Orléans
vinaigrette à l'échalotte et au vin blanc

Sélection de fromages fins du Québec 3 X 25g 18.
fruits séchés, noix et miel de fleurs sauvages
pomme et fine verdurette



LES ENTRÉES

Carpaccio de wapiti et vinaigre de cassis Monna et Filles

25.

mousse mascarpone, coulant d'œuf de caille



légumes crus et marinés, spaghetti de king eryngii acidulé

copeaux de fromage 1608 de la Laiterie de Charlevoix

Déclinaison autour des champignons cultivés et sauvages

25.

en carpaccio, fondant, crémeux, moelleux et croustillant

salade d'herbes et pralin de cèpes

La création de nos chefs

Selon le marché



Pieuvre et lentilles beluga

25.

pieuvre braisée et grillée au paprika fumé



ragoût de lentilles beluga au chorizo biologique de Charlevoix

saveurs méditerranéennes

Caviar Northern Divide de la Colombie-Britannique 30g

120.

blinis de sarrasin, aigrette aux fines herbes



LES POISSONS

Pétoncles des Îles de la Madeleine et flanc de porc de la Ferme Turlo

52.

pétoncles rôtis, flanc de porc braisé et grillé
riz noir des Empereurs cuisiné tel un risotto
jus émulsionné de coquillages aux algues de la Gaspésie

Poisson de pêche locale

Selon l'inspiration de nos chefs



Homard du Parc Forillon

homard poché et décortiqué
sur un écrasé de topinambour à l'ail noir du Québec
pâtes fraîches à l'encre de seiche, coraillée
crème safranée aux épices douces



LE VÉGÉTARIEN


Abondance de légumes du marché

40.

riz noir des Empereurs
polenta, crumble à l'olive, vinaigrette vierge
champignons sauvages et biologiques, micro-verdures
sauce aux fromages du terroir




LES VIANDES


Boeuf du Québec 52.
échalotes biologiques de La Ferme des Monts 
filet de boeuf AAA poêlé
condiment d'échalotes grises au vin rouge et poivre du paradis
rosace de pommes de terre au thym
jus réduit de boeuf braisé

Carré d'agneau et fromage de chèvre Jac le Chevrier 52.
en croûte persillée à la sarriette d'été
tatin de tomate sur crumble à l'olive noire
polenta fondante aux fines herbes, jus aromatique

Directement de nos pâturages 
Selon l'inspiration de nos chefs

LES CLASSIQUES

Ris de veau et crevettes sauvages 52.
tiges et feuilles de bette à carde arc-en-ciel 
morille noire du Québec farcie
jus crémeux au muscat de Samos

Pigeonneau de la ferme Turlo et pleurotes des Appalaches 52.
cuisses croustillantes farcies et confites au foie gras 
suprêmes snakés à la cardamome, jeunes légumes glacés
jus de presse lié aux abats parfumé au Banyuls

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 vos contraintes alimentaires.

Les temps de préparation et de cuisson accordés 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