



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 François Hughes.

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)

FOIE GRAS DE CANARD

NOTRE SIGNATURE DE LA FERME GOULU

Terrine classique saveurs du Québec 50g	26.
gelée d'argousier, camerises confites au sirop d'érable compotée de pomme à l'épinette noire, croûtons briochés	
Poêlé chaud 80g	35.
cake de betterave, micro-pousses opaline de pistache, 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'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 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.

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

Filet de boeuf du Québec

condiment d'échalotes grises au vin rouge
rosace de pommes de terre au thym
jus de viande crémé au Brandy et poivre des Dunes

52.



Carré d'agneau

en croûte persillée à la sarriette d'été
tomate farcie au fromage Jac le Chevrier sur crumble à l'olive noire
polenta fondante aux fines herbes, jus aromatique

52.

Directement de nos pâturages

Selon l'inspiration de nos chefs



LES CLASSIQUES

Ris de veau et crevettes sauvages

morille noire du Québec farcie aux crustacés
jus crémeux au muscat de Samos

52.



Pigeonneau de la ferme Turlo et pleurotes des Appalaches

cuisses croustillantes farcies et confites au foie gras
jus de presse lié aux abats parfumé au Banyuls

52.



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