



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8

Saint-Valentin 2025

Huîtres en gelée iodée au Champagne et concombre

Frivolité de saumon fumé

Aneth et caviar

Foie gras au torchon façon Saint-Amour

Fruit de la passion et mangue

Pain brioché grillé

Rosace florale de pétoncles marinés à l'argousier

Fenouil croquant au piment Gorria, radis Valentin

Mariage galant de pintade et crevettes sauvages d'Argentine

Bouquet de mâches

Sauce gingembre au citron vert

Noisette de bison poêlée au poivre Clavalier d'Amérique

Tartelette croustillante de légumes racines à l'huile de truffe des Appalaches

Sauce au poivre Clavalier d'Amérique

Tendresse chocolatée

Cœur de lavande et sorbet à la camerise

Mignardises

185.

Accord vin disponible sur demande



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8

Valentine's Day 2025

Oyster in iodized jelly with Champagne and cucumber

Smoked salmon frivolity

Dill and caviar

Foie gras au torchon façon Saint-Amour

Passion fruit et mango

Toasted brioche

Scallops marinated in sea buckthorn

Crunchy fennel with Gorria, pepper, Valentine radish

Guinea fowl and wild shrimp galantine

Lime and ginger sauce

Bison

Root vegetable tartlet with Appalachian truffle oil

Clavaliér d'Amérique pepper sauce

Chocolate tenderness

Lavender heart and haskap berry sorbet

Mignardises

185.