



SAINT-AMOUR

1 9 7 8



Le chef Jean-Luc Boulay, Maître Cuisinier de France, ainsi que sa brigade vous proposent de faire voyager vos papilles avec notre **Menu Découverte 7 services** à 155\$ inspiré des produits du terroir québécois (Différents accords mets et vins disponibles sur demande)

## CARTE AUTOMNE 2024

### ENTRÉES

#### **Terrine de foie gras classique**

Cubes gelée d'argousier

Petits fruits sauvages confits et pain brioché maison

29.

#### **Expérience de foie gras**

Tradition et innovation en cinq façons

Variations de fruits et légumes texturés

39.

#### **Escalope de foie gras poêlée**

Tartelette poire et sauge ananas

Jus de viande au citron confit

39.

#### **Consommé de gibier**

Perdrix, pintade et caille

Peau croustillante à la morille et légumes racines de saison

32.

#### **Fruits de mer du Saint-Laurent**

Carpaccio de pétoncles, bourgots marinés, caviar d'esturgeon sauvage

Mousse à l'oursin, huîtres pochées et écumes de la mer

35.

#### **Champignon**

Fondant châtaigne et sarrasin, raviole de Matsutake,

Tuile à la drêche de bière, purée d'aronia et mousse au myrique baumier

29.

#### **Huîtres et caviar**

Umami, pomme de terre, esturgeon

Jaune d'oeuf séché et caviar Kristal

Prix selon le marché



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8

## PLATS PRINCIPAUX

### **Pigeonneau de la ferme Turlo**

Cassis, cacao, pomme, céleri rave  
Amande et sauce porto

72.

### **Raviolis de homard et crevettes**

Orange, courge butternut, graines de tournesol  
Yogourt à la verveine citronnelle et sauce au homard

56.

### **Carré d'agneau**

Petits pois verts et mange-tout, purée de fraises au piment d'Espelette  
Échalotes braisées et jus naturel

56.

### **Noix de Ris de veau et pieuvre**

Tentacule grillé, chou farci  
Sauce tomatillo et poivron

56.

### **Truite arc-en-ciel**

Poireau confit et grillé  
Lentilles, moutarde, oeufs de truite et sauce crème

56.

### **Filet mignon de boeuf**

Croustillant de pomme de terre, carottes  
Chanterelles et sauce aux fruits indigènes

56.

### **Végétarien**

Pomme de terre bleu Artois, courgette, livèche  
Carottes, jaune d'oeuf

56.

Veuillez nous faire part de vos contraintes alimentaires lors de la prise de commande.

Notez que les temps de préparation et de cuisson alloués à nos plats font

La différence en bouche. Merci de votre compréhension!