



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 Confiance sept services** inspiré des produits du terroir québécois à 135 \$ (Accords mets et vins disponibles sur demande)

CARTE D'ÉTÉ

ENTRÉES

Terrine de foie gras classique saveurs du Québec 50 g

Gelée d'argousier, beurre de pomme
Baies indigènes confites, pain brioché 28.

L'expérience de foie gras

Tradition et innovation en cinq façons
Variations de fruits et légumes texturés 35.

Escalope de foie gras poêlée 80 g

Biscuit Breton à la fleur de sel et rhubarbe
Sauce vin rouge aux saveurs estivales et mikado au cacao extra noir 38.

Ceviche de pétoncles des îles de la Madeleine

Eau de concombre au basilic, sorbet à la tomate
Crostini et noix de pin 28.

Carpaccio d'émeu de Charlevoix

Bleuets, perles de framboises et betteraves marinées
Mascarpone au poivre des dunes, noisettes et sauge 28.

L'œuf de la ferme À La Canne Blanche

Champignons biologiques, purée de cèpes et truffe d'été
Nid de pomme de terre croustillante et micros pousses des Fines Herbes par Daniel 26.

Nage de crustacé et coquillage

Daïkon, champignons enokitake, citronnelle et chips de kombu royale 18.



SAINT - A M O U R

1 9 7 8

PLATS PRINCIPAUX

Pigeonneau de la ferme Turlo

Poitrine rôtie et cuisse confite au foie gras
Petits pois, citron confit et gingembre
Sauce au jus de viande corsé

52.

Ris de veau et homard du Québec

Asperges vertes et morille
Tombée d'épinards et mousseuse à l'ail penché

52.

Flétan de l'estuaire du Saint-Laurent

Linguine de courgette au caviar de hareng
Étager d'aubergine au louis d'or
Sauce vermouth blanc et persillade aux amandes

52.

Gigue de cerf rouge du Québec

Millefeuille au thé du labrador, cèleri rave et pomme
Sauce grand veneur à la gadelle et chips de riz sauvage

52.

Médailon de porc de la ferme Turlo

Farci au chorizo maison et en robe de coppa des viandes biologiques de Charlevoix
Polenta au fenouil et olives Kalamata
Tomate farcie et croute d'herbe

46.

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
tous la différence en bouche.

Merci de votre compréhension!