



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'amour en cage, beurre de pommette
cassis confits au sirop de merisier, pain brioché grillé

Poêlé chaud 80g 35.
cake au miel, raisins frais macérés à l'Armagnac
tuile de noisettes croustillantes
jus naturel

L'Expérience 80g 35.
tradition et innovation en cinq façons
variations de fruits et légumes texturés
brioche grillée

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

1 9 7 8





Végétarien



Sans Gluten

LES ENTRÉES

- Pétoncles des îles de la Madeleine** 28.
en ceviche au poivre des dunes
crevettes nordiques à l'argousier
crumble de pain, micro-pousses estivales
- Pieuvre de la Méditerranée** 25.
braisée, fumée et grillée 
risotto carnaroli à l'encre de seiche, pamplemousse
jus de braisage crémé au basilic
- Déclinaison de champignons biologiques et asperges vertes** 26.
fondant, crémeux, moelleux et croustillant 
glace aux cèpes et purée d'oeuf truffée
- Huitres fraîches et caviar d'esturgeon canadien 12g** 86.
demi-douzaine d'huîtres préparées de trois façons
blinis et aigrette à la vodka québécoise
- Bisque de crustacés** 19.
beignet de pomme de terre parfumé à la vanille et à l'aneth
mousse au corail de homard
caviar de hareng
- Verdure gastronomique** 13.
mesclun floral et Fines Herbes Daniel de l'île D'Orléans  
vinaigrette à l'échalote et au vin blanc

LES POISSONS

Homard du Québec

algues sauvages de la Gaspésie de Nicolas Antoine
consommé de champignons sauvages
rouille à l'ail noir, crostini

52.



Flétan canadien

lentilles béluga aux coquillages liées au parmesan
écailles de courgettes au piment des Éboulements
marinière d'aromates boréales

52.



LE VÉGÉTARIEN

De nos paysages à l'assiette

légumes du Jardin des chefs
algues de la Gaspésie
lentilles béluga, champignons sauvages
vinaigrette et tomates confites

42.



Sélection de fromages fins du Québec 3 X 25g

lingot de noix et fruits séchés, miel de fleurs sauvages
fine verdurette

18



LES VIANDES

Filet mignon de boeuf du Québec 52.

cigare croustillant de boeuf braisé façon Wellington
purée de chou-fleur grillé à la truffe d'été
jus de braisage flambé au Brandy, gremolata

Carré d'agneau 52.

tomates cerises confites, hummus d'aubergine
croûte d'olive Kalamata, crumble de citron confit
jus naturel aux aromates, tzatziki de yogourt de Brebis

Ris de veau et crevettes sauvages d'Argentine 52.

poire pochée et caramélisée à la badiane
fenouil croquant
jus de viande crémé au pastis



Pigeonneau des élevages Turlo 52.

cuisse confites et farcies au foie gras
noix de noyer noir torréfiées, pommes et figues poêlées
sablé au sarrazin, quenelle d'abats
jus naturel tranché au vinaigre de sureau



Jean-Luc et François vous proposent de marier vos 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.



SAINT-AMOUR

1 9 7 8

 **Végétarien**

 **Sans Gluten**



Jean-Luc Boulay et Jacques Fortier, propriétaires