



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

Prix lumière 2019 du Québec, nommé par la Société des Chefs Cuisiniers et Pâtisiers du Québec (SCCPQ)

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 Pâtisiers du Québec (SCCPQ)

Bienvenue au Saint-Amour!

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

DÉCOUVERTE

Mises en bouches gourmandes

Foie gras

Pho de légumes

Pétoncles

Granité

Poitrine de canette

Gourmandise du chef pâtissier

Éric Lessard

98

GRANDE DÉCOUVERTE

Huître et caviar

Foie gras

Grand gibier du Québec

Pho de légumes

Pétoncles

Granité

Poitrine de canette

Fins fromages du terroir

Noix du Québec

Gourmandise du chef pâtissier

Éric Lessard

Mignardises

148

Ces menus doivent être choisis par tous les convives à la table.
Demandez à nos sommeliers pour l'expérience accord mets & vins.

Faites également vivre la distinction de la cuisine de Jean-Luc Boulay à vos invités en
offrant son livre à 25\$ en commandant l'un de ces menus!

FOIE GRAS DE CANARD

NOTRE SIGNATURE DE LA FERME LE CANARD GOULU

Terrine classique saveurs du Québec 50g 28.
gelée d'amour en cage, beurre de pommette
baies de cassis confites au sirop de merisier, pain brioché grillé

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

Escalope de foie gras poêlée 38.
poire pochée à la crème de cassis Monna & Filles
brioche maison et tuile d'épices
jus naturel et réduction du jus de pochage

En accord avec ces foie gras, nos sommeliers vous suggèrent :

Champagne, Brut 4 oz 22.
Sauternes 2 oz 19.
Vin de glace, Tawse Winery, Niagara Peninsula 2 oz 20.
Coteaux du Layon, Domaine de la Bergerie 2 oz 12.



SAINT-AMOUR

1978

 Végétarien

 Sans gluten

LES ENTRÉES

Pho de légumes façon Saint-Amour

dumplings au tofu et aux herbes
lentilles Beluga et piment Gorria, poireau frit

18.
V G

Omble de l'Arctique

fumé et mariné à l'épinette noire et au carvi
symphonie de betterave et fenouil

26.
G

Saucisson de pieuvre de la Méditerranée

vinaigrette de chorizo et chips de coppa
purée de poivrons fumés et boutons de marguerites, aïoli

28.

Grand gibier du Québec

carpaccio de gravlax au genièvre et poivre des dunes
copeaux de Louis d'Or et déclinaison de pomme

26.
G

Huîtres fraîches et caviar d'esturgeon canadien 12g

aigrelettes à la vodka d'ici
réduction d'échalotes aux lardons
sorbet et blinis

86.

Sélection de fromages fins du Québec 3 x 25g

focaccia au thym, raisin compoté et macéré
miel du Québec et fleurs

18.
V G

LES ASSIETTES VÉGÉTARIENNES

Verdure gastronomique

mesclun floral et fines herbes par Daniel de l'Île d'Orléans
vinaigrette à l'échalote, au vin blanc et à l'huile de caméline

16.
① ②

Noix du Québec et fruits nordiques

beurre de noisette et concassé de noix de cœur torréfiées
sorbet de bleuet aux noix de noyer noir et fruits confits

24.
① ②

Tatin de courge butternut

oignon caramélisé et crème de maïs
légumes-racines et fromage de chèvre
réduction balsamique aux baies de sureau

46.
①

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Esturgeon du Lac Saint-Pierre

purée, sommité et risotto de chou-fleur
concassé de noisettes torréfiées
sauce mousseuse au Noilly Prat

48.
②

Crustacés du Québec

en raviolis à l'encre de seiche, homard et crevette nordique
persillade de kombu royal
bisque moussante au vin blanc

52.

Pétoncles canadien et boudin blanc

purée et poêlée de topinambour
espuma à l'ail noir de l'Île d'Orléans
jus de viande réduit à l'estragon

52.

Filet mignon de boeuf AAA du Québec	52.
paillassons de pommes de terre Yukon Gold haricot fin, maitake et pleurote poêlés sauce bordelaise	
Ris de veau aux crevettes sauvages	52.
céleri, céleri-rave et chou-rave cuisinés crumble de ris de veau jus de viande crémé et perlé à l'huile de truffe	
Poitrine de canette de la Ferme Le Canard Goulu	48.
laquée au miel et au romarin patate douce rôtie au gras de canard et baies de genévrier chou farci de cuisse confite, sauce grand veneur aux prunes	
Pintade des Élevages JK	50.
cuisse en ballotine et poitrine cuite à basse température riz sauvage de la Saskatchewan, chanterelles poêlées chips de peau croustillante, sauce poulette et oeufs de mulet	⑨

Jean-Luc et François vous proposent de marier vos plats
avec leur délicieux foie gras.

Extra terrine maison à l'Armagnac 30g	15.
Extra foie gras poêlé 80g	30.