



S A I N T - A M O U R

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** à 135\$, inspiré des produits du terroir québécois. Accords mets et vins disponibles.

Notre carte des vins est maintenant disponible sur notre site web.

www.saint-amour.com/menus-cellier/

CARTE D'ÉTÉ

ENTRÉES

- Terrine de foie gras classique saveurs du Québec 50 g**
gelée d'amour en cage, beurre de pomme,
baies indigènes confites et pain brioché maison 28.
- L'expérience de foie gras 80 g**
tradition et innovation en cinq façons,
variations de fruits et légumes texturés 35.
- Escalope de foie gras grillée**
pain brioché, chutney de bleuets au poivre des dunes,
jus de presse au minaki et menthe 38.
- Assiette de fruits de mer de la Gaspésie et charcuteries biologiques de Charlevoix**
longuet de crevettes à l'aneth et moules fumées,
bourgots et mactres de Stimpson en escabèche,
mousse d'oursin, chorizo et chips de coppa 28.
- Carpaccio d'omble chevalier**
caviar d'esturgeon, déclinaison de capucines,
boutons de marguerites et cœurs de quenouilles 28.
- Tranchoir de champignons biologiques et sauvages**
purée et pralin de cèpes,
armillaires marinés, chips de king et cappuccino de champignons 26.
- Bisque de homard du Québec coraillée et vanillée**
mousse de maïs biologique 18.



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8

PLATS PRINCIPAUX

Pigeonneau de la ferme Turlo

suprême rôti au beurre de sauge, cuisses confites au foie gras,
purée de betteraves et noix du Québec,
gastrique à la framboise émulsifiée de son foie

52.

Contre-filet de bison canadien

rosace de pommes de terre au thym, poêlée de chanterelles,
crème au bleu d'Élisabeth, noisettes torréfiées et
jus de braisage à l'ail noir

52.

Ris de veau et homard

purée de pommes de terre aux amandes,
asperges vertes du Québec,
sauce crémée aux morilles et muscat de Samos

52.

Pétoncles et flanc de porcelet

farcis à la tartufata et perlés à l'huile de truffe,
sauce mousseuse vermouth et petits pois

52.

Le poisson du jour

inspiration d'un océan à l'autre

Prix du marché.

L'abondance du jardin

tartelette de légumes frais et marinés,
fromage de chèvre et vinaigre à l'estragon

46.

SVP, faites-nous 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!