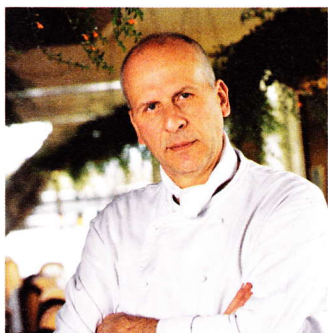


Le Samuel II

Un restaurant où constance et qualité sont de mise pour vous offrir une expérience gustative réussie avec une vue magnifique sur la rivière Richelieu. Découvrez un des atouts de Saint-Jean-sur-Richelieu.

PAR SOPHIE SURANITI | PHOTOS: DANIEL AUCLAIR

- 🔍 Cuisine française classique et raffinée
- 💰 Table d'hôte, le midi de 21 à 25 \$ et le soir de 29 à 50 \$ (entrée, plat, dessert et café). À la carte: entrées de 8 à 15 \$, plats de 25 à 60 \$, desserts à 8 \$.
- 🍷 Carte des vins qui compte plus de 400 entrées (dont environ 80 % d'importations privées)



Le chef

Le chef du Samuel II, Jean-Jacques Maurer, a un parcours impressionnant: il a travaillé dans plusieurs restaurants étoilés français en tant que sous-chef, chef de partie et chef cuisinier! Un vrai pro aux fourneaux qui officie humblement depuis 20 ans – une rareté dans ce milieu – et qui n'a pas attendu la tendance actuelle pour s'intéresser à la production locale et se bâtir son propre réseau de fournisseurs. Simplicité, qualité, équilibre dans les saveurs (pas plus de trois dans chaque plat pour ne pas affoler le palais!), maîtrise et présentation soignée sont ce qu'il y a de plus important à ses yeux.

L'ambiance

Quel plaisir de bien manger en laissant voguer son regard sur les eaux de la rivière Richelieu, qui offre un tableau changeant au gré des saisons et du moment de la journée.

Lorsque l'esprit revient à table, on apprécie le va-et-vient professionnel du service, particulièrement celui de la propriétaire Ginette Huet, qui connaît chacun de ses hôtes.

Il faut dire que sa fidèle clientèle partage sa passion pour la cuisine depuis la création du restaurant, il y a...

29 ans!



Au menu

Une table d'hôte différente chaque jour

Entrées

- Saumon fumé maison au bois d'érable
- Crevettes sautées à la moutarde
- Salade tiède de confit de canard
- Fricassée d'escargots aux champignons
- Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan

Plats principaux

- Filet mignon de bœuf à la bordelaise
- Foie de veau poêlé aux oignons
- Entrecôte au poivre
- Sole de Douvres meunière
- Grosses langoustines Iceland au beurre à l'ail
- Chateaubriand des moutardiers, légumes sautés au beurre

Fromages québécois
et desserts maison

LE SAMUEL II

291, rue Richelieu, Saint-Jean-sur-Richelieu

450 347-4353

www.lesamuel.com