



Earth Day Menu

Les Éboulements Arctic char Gravlax, Menaud herbs, Mignerons family sheep's milk yogurt, wild caraway, Jardins Écho Logiques arugula tuile.

Chef Felix Lavoie - L'Auberge de la Marmite



Bovin de Charlevoix beef tataki, Jardin des Chefs Gorria pepper, Jerusalem artichokes, herb marinade.

Chef Patrick Dubé - L'hôtel Germain



Rose and Lion mushroom stuffed ravioli, foie gras, poached egg yolk, pan-fried king mushroom, hazelnut butter, Tomme d'Elles.

Chef Luc Pouliot - Le Sainti



Viandes Biologiques de Charlevoix pork belly and bacon jerky, whiskey barrel-aged Manoir honey glaze, Jardins Écho Logiques ratte potatoes, bok choy, blueberry mead reduction.

Chef Emmanuel Chavant - Fairmont le Manoir Richelieu



Saffron Nordique crème brûlée, saffron and violet flower opaline, chantilly, aromatic water.

Chef Pâtissier Kévin Leroy - Fairmont le Manoir Richelieu

99\$*

*Service and taxes extra.

If you have any food allergies, please let us know.

