

# DESSERTS

## DESSERTS

### Fraises de Charlevoix - fleurmier - poivre sauvage 15

Fraise marinées, fromage Fleurmier de Charlevoix

**Charlevoix Strawberries - Fleurmier Cheese - Wild Pepper**

*Marinated strawberries, Fleurmier cheese from Charlevoix*

### Pavlova rhubarbe - argousier - meringue suisse 14

Crème fouettée légère, compotée de rhubarbe et coulis d'argousier

**Rhubarb Pavlova - Seabuckthorn - Swiss Meringue**

*Light whipped cream with rhubarb compote and sea buckthorn coulis*

### Moelleux chocolat noir - crème anglaise au foin - bleuets 12

Bleuets frais de Charlevoix

**Dark Chocolate Fondant - Hay-Infused Crème Anglaise - Blueberries**

*Fresh Charlevoix blueberries*

### Tartelette Sarrasin - Confiture de Lait - Noix Caramélisées 14

Confiture de lait

**Buckwheat Tartlet - Dulce de Leche - Caramelized Nuts**

*Dulce de leche*

# LE SAINT-LAURENT

## MENU SOUPER DINNER MENU

### Bienvenue au restaurant Le Saint-Laurent

Plus de 30 producteurs, artisans et maraîchers ont relevé leurs manches pour offrir le meilleur de la région de Charlevoix et garnir nos mets de produits d'exception.

Surplombant le fleuve St-Laurent d'une vue majestueuse, tous les éléments sont réunis pour faire de votre repas un moment inoubliable.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation!

### Welcome to Le Saint-Laurent

More than 30 producers, artisans and market gardeners have come together to showcase the very best of Charlevoix, bringing exceptional local products to every dish.

With a breathtaking view of the majestic St. Lawrence River, everything is in place to make your meal a truly unforgettable experience.

We hope you have an excellent dining experience!

Menu élaboré par le Chef Christophe Annerose, menu dessert par le Chef Anthony Chemedikian.

Menu created by Chef Christophe Annerose. Dessert menu by Chef Anthony Chemedikian.

Service et taxes en sus / Service and taxes are not included

\*Le supplément indiqué s'applique aux détenteurs du menu inclus dans le séjour.

\*The additional charge applies to guests whose stay includes the menu.

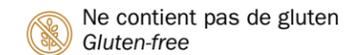
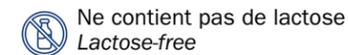
### Chaque retour nous aide à nous surpasser!

Laissez-nous votre avis sur Google pour nous aider à toujours vous offrir le meilleur. Suivez-nous sur Instagram pour ne rien manquer de nos promotions!

**Every feedback helps us excel!**

Leave your feedback on Google to help us continually offer you the very best.

Follow us on Instagram to make sure you don't miss out on any of our promotions!



Si vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies, nous vous prions de bien vouloir nous en informer.

Please let us know if you have dietary restrictions or allergies.



# ENTRÉES

## STARTERS

### Asperges vertes - Migneron - noisettes

Espuma de fromage Migneron de Charlevoix, assaisonnement vinaigrette

**Green Asparagus - Migneron Cheese - Hazelnuts**

*Migneron de Charlevoix cheese espuma, vinaigrette seasoning*

### Pétoncles - argousier - sarrasin

Sarrasin de l'Île aux Coudres torrifiées, gel d'argousier

**Scallops - Sea Buckthorn - Buckwheat**

*Toasted buckwheat from Île aux Coudres, sea buckthorn jelly*

### Tartare aux deux saumons Pêche responsable Responsible fishing

Saumon fumé et cru, crème de framboises, cornichons de betteraves

**Two-Salmon Tartare**

*Raw and smoked salmon, raspberry cream, beet gherkins*

### Soupe celeri rave - lait de soja - noisettes

Tomate séchées

**Celeriac Soup - Soya Milk - Hazelnuts**

*Sun-dried tomatoes*

### Foie gras - abricots - miel

Rhum brun, chutney d'abricots confits, mendiant au miel et brioche maison

**Duck Foie Gras - Apricots - Honey**

*Dark rum, candied apricot chutney, honey mendiant and housemade brioche*

### Plateau de fromages

Sélection de fromages de Charlevoix et du Québec, chutney d'abricots séchés, olives marinées

**Cheese Platter**

*Selection of Charlevoix and Quebec cheeses, dried apricot chutney, marinated olives*

# PLATS PRINCIPAUX

## MAIN COURSES

18

### Agneau de Kamouraska - petites pois - menthe fraîche

Jus d'agneau corsé

**Charlevoix Lamb - Green Peas - Fresh Mint**

*Spicy lamb jus*

46

24

### Flanc de porc bio - carottes nouvelles - légumes croquants

Laqué et croustillant, purée de carottes, jus de cuisson

**Organic Pork Belly - Baby Carrots - Vegetables**

*Glazed and crispy, carrot purée, cooking jus*

32

20

### Pintade pêleée - rhubarbe pochée - sauce au miel et Hydromel

Pintade de Charlevoix, peau croustillante

**Pan-Fried Guinea Fowl - Poached Rhubarb - Honey & Hydromel Sauce**

*Guinea fowl from Charlevoix, crispy skin*

30

16

### Homard - risotto d'avoine de Charlevoix - citron confit

Crémeux des Belles récoltes, Migneron râpé

**Lobster - Charlevoix Oat Risotto - Preserved Lemon**

*Crémeux from Belles Récoltes, grated Migneron cheese*

56

30

### Poisson du moment - tomates cerises - vinaigrette tiède aux herbes

Selon l'arrivage du Saint-Laurent, légumes

**Catch of the Day - Cherry Tomatoes- Warm Herb Vinaigrette**

*Depending on the catch from the St. Lawrence, with vegetables*

\*10

48

36

### Filet de boeuf grillé - mille-feuilles de pommes de terre truffés - crème d'ail doux

Marinade et fleur de sel, sauce périgourdine

**Grilled Beef Tenderloin - Truffled Potato Mille-Feuille - Sweet Garlic Cream**

*Marinated with fleur de sel, Périgourdine sauce*

54