

DESSERTS

DESSERTS

Fraises de Charlevoix - Fleurmier - poivre sauvage

Fraise marinées, fromage Fleurmier de Charlevoix

Charlevoix Strawberries - Fleurmier Cheese - Wild Pepper

Marinated strawberries, Fleurmier cheese from Charlevoix

13

Pavlova rhubarbe - argousier - meringue suisse

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

14

Moelleux chocolat noir - crème anglaise au foin - bleuets

Bleuets de Charlevoix

Dark Chocolate Fondant - Hay-Infused Crème Anglaise - Blueberries

Charlevoix blueberries

15

Financier Sarrasin – Mascarpone vanille – Praliné

Confiture de lait

Buckwheat Financier - Vanilla Mascarpone - Praline

Dulce de leche

14

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



Ne contient pas de lactose
Lactose-free



Ne contient pas de gluten
Gluten-free



Végétarien
Vegetarian

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 torréfié, gel d'argousier
Scallops - Sea Buckthorn - Buckwheat
Toasted buckwheat from Île aux Coudres, sea buckthorn jelly

Tartare aux deux saumons

Saumon, framboises, cornichons
Two-Salmon Tartare
Salmon, raspberry, gherkins

Céleri-rave - lait de soja - pékans

Soupe de céleri-rave, tomates séchées, oignons frits, noix de pécan, huile de noisette, miso
Celeriac - Soya Milk - Pecans
Celeriac soup, sun-dried tomatoes, fried onions, pecans, hazelnut oil, miso

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 du Saint Laurent

Sélection de fromages de Charlevoix et du Québec, chutney d'abricots séchés, olives marinées
Saint Laurent's Cheese Platter
Selection of Charlevoix and Quebec cheeses, dried apricot chutney, marinated olives

CAVIARS
CAVIARS

Truite bio
Organic trout

20 gr **28**

Kristal
Kristal

20 gr **188**

Saumon pacifique
Pacific salmon

20 gr **36**

Transmontanus
Transmontanus

20 gr **138**

PLATS PRINCIPAUX
MAIN COURSES

Agneau de Kamouraska - petits pois - menthe fraîche

Carré d'agneau, petits pois en purée et croquants, jus corsé
Kamouraska Lamb - Green Peas - Fresh Mint
Rack of lamb, mashed and crunchy peas, spicy lamb jus

56
***18**

Flanc de porc bio - carottes nouvelles - légumes croquants

Cuisson lente (12h), laqué et croustillant, purée de carottes, jus
Organic Pork Belly - Baby Carrots - Vegetables
Slow-cooked (12h), lacquered and crispy, carrot purée and cooking jus

32

Pintade rôtie - panais - rhubarbe pochée

Suprême de pintade, purée de panais à la vanille, gastrique de vin rouge aux épices et cassis
Roasted Guinea Fowl - Parsnips - Poached Rhubarb
Guinea fowl supreme, vanilla-infused parsnip purée, red wine gastrique with spices and blackcurrant

36

Homard - risotto d'avoine de Charlevoix - citron confit

Bisque, avoine crémeuse, copeaux de Migneron
Lobster - Charlevoix Oat Risotto - Preserved Lemon
Bisque, creamy oats, Migneron shavings

56
***18**

Poisson du moment - tomates cerises - vinaigrette tiède aux herbes

Selon l'arrivage du Saint-Laurent, tomates cerises façon ratatouille, gremolata
Catch of the Day - Cherry Tomatoes - Warm Herb Vinaigrette
Depending on the catch from the St. Lawrence, cherry tomatoes ratatouille style, gremolata

46
***12**

Filet de boeuf grillé - purée de pommes de terre truffées - crème d'ail doux

Marinade et fleur de sel, asperges, sauce Périgourdine
Grilled Beef Tenderloin - Truffled mashed potatoes - Sweet Garlic Cream
Marinated with fleur de sel, asparagus, Périgourdine sauce

60
***20**

Linguine aux crustacés

Coquillages, échalottes, ail, vin blanc
Linguine Alla Vongole
Shellfish, shallots, garlic, white wine

36

*Les prix indiqués avec un astérisque s'appliquent en supplément pour les détenteurs de menus inclus dans leur séjour, ainsi que pour les clients ayant choisi un menu table d'hôte et souhaitant opter pour des plats différents.

**Prices marked with an asterisk are extra for those with menus included in their stay, as well as for customers who have chosen a table d'hôte menu and wish to opt for different dishes.*

