

DESSERTS
DESSERTS

Pomme du verger - caramel - Avoine de Charlevoix  14
Tatin de pommes locales revisitée, crème à la vanille, crumble d’avoine, beurre salé
Orchard Apple - Maple - Charlevoix Oat
Revisited local apple tatin, vanilla cream, oat crumble, salted butter

Poire pochée - érable - sarrasin soufflé  15
Pochée aux épices douces, chantilly à l’érable, sarrasin torréfié et soufflé, glace à la vanille
Poached Pear - Maple - Puffed Buckwheat
Poached with mild spices, maple whipped cream, roasted buckwheat soufflé, vanilla ice cream

Moelleux chocolat noir - crème anglaise au foin - bleuets  15
Bleuets de Charlevoix
Dark Chocolate Molten Cake - Hay-Infused Crème Anglaise - Blueberries
Charlevoix blueberries

Camerise confite - miel du Manoir glacé - meringue   15
Notre version du vacherin
Candied Saskatoon Berries - Manoir Honey Glaze - Meringue
Chef’s take on vacherin

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 Abdelaaziz Limouni.
Menu created by Chef Christophe Annerose. Dessert menu by Chef Abdelaaziz Limouni.

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



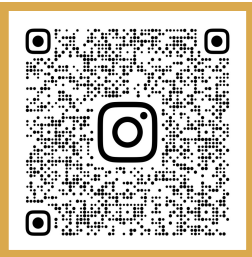
Végétarien
Vegetarian



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

Courge rôtie - chèvre des neiges - noix de Grenoble20

Purée de courge musquée, crumble de noix de Grenoble salées, vinaigrette au miel de Charlevoix
Roasted Squash - goat cheese - Walnuts
Butternut squash purée, salted walnut crumble, Charlevoix honey vinaigrette

Pétoncles - argousier - sarrasin24

Sarrasin de l’Île aux Coudres torréfié, gel d’argousier
Scallops - Sea Buckthorn - Buckwheat
Roasted buckwheat from Île aux Coudres, sea buckthorn gel

Tartare aux deux saumons22

Fumé et frais, framboises, cornichons
Two-Salmon Tartare
Smoked and fresh, raspberries, pickles

Champignons sauvages - oeuf parfait - lardons fumés20

Poêlée de pleurotes et chanterelles de saison, émulsion de lard fumé
Wild Mushrooms - Slow-cooked Egg - Smoked Lardons
Pan-seared seasonal oyster and chanterelle mushrooms, egg cooked at 64 °C, smoked lardon emulsion

Foie gras - abricots - miel30

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

Velouté de topinambours - huile de noisette - prosciutto22

Crème onctueuse, huile de noisette grillée, chips
Cream of Jerusalem Artichokes - Hazelnut Oil - Prosciutto
Creamy soup, toasted hazelnut oil, chips
Option sans prosciutto disponible
Prosciutto-free option available

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

Agneau de Québec - racine de céleri - jus au thym58

Carré d'agneau, purée de céleri-rave, légumes racines glacés, jus corsé au thym frais
Québec Lamb - Celery Root - Thyme Jus
Rack of lamb, celeriac purée, glazed root vegetables, rich jus with fresh thyme

Magret de canard de la Ferme Basque - pomme - cidre de glace42

Laqué au sirop d’érable, pomme pochée au cidre de glace, purée de panais à la vanille
Duck Breast from the Basque Farm - Apple - Ice Cider
Duck breast glazed with maple syrup, apple poached in ice cider, parsnip and vanilla purée

Cerf - betterave - sauce grand veneur58

Longe de cerf poêlée, déclinaison de betteraves, sauce grand veneur aux baies de genièvre
Venison - Beetroot - Grand Veneur Sauce
Pan-seared venison loin, beetroot medley, Grand Veneur sauce with juniper berries

Poisson du moment - tomates cerises - vinaigrette tiède aux herbes48

Selon l’arrivage de la criée, tomates cerises façon ratatouille, gremolata
Catch of the Day - Cherry Tomatoes - Warm Herb Vinaigrette
Market catch, cherry tomato ratatouille, gremolata

Filet de boeuf grillé - purée de pommes de terre truffées - crème d’ail doux68

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

Linguine aux palourdes38

Coquillages, échalotes, ail, vin blanc
Linguine Alla Vongole
Clams with shallots, garlic and white wine

CAVIARS

CAVIARS

Truite bio20 gr30Kristal30 gr188

Organic troutKaviari

Saumon pacifique20 gr38Acadien30 gr138

Pacific salmonSauvage

Nos plats de caviar sont servis avec des blinis et des condiments traditionnels.
Our caviar dishes are served with blinis and traditional condiments.

*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.

