

PAIN ET TREMPETTES BREAD AND DIPS

Assortiment de pains aux céréales et craquelins

Assorted multigrain breads and crackers

Houmous de pois chiches au citron et au cumin.

Chickpea hummus with lemon and cumin

Caviar d'aubergine fumée

Smoked eggplant caviar

Tapenade de tomates séchées et basilic

Sun-dried tomato and basil tapenade

Sauce aux artichauts et épinards

Artichoke and spinach dip

DESSERTS DESSERTS

Bûche de Noël façon Tiramisu

Tiramisu-style Yule log

Assortiment de verrines : mousse au chocolat, panna cotta à la vanille, crème brûlée

Assortment of verrines: chocolate mousse, vanilla panna cotta, crème brûlée

Tarte aux pacanes et à l'érable

Maple pecan pie

Mignardises de la pâtisserie

Assorted pastries

Plateau de fruits frais de saison

Platter of fresh seasonal fruits

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!



GRAND BUFFET DES FÊTES

GRAND HOLIDAY BUFFET

24 DÉCEMBRE ET 31 DÉCEMBRE

DE 17H30 À 21H

88\$

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

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.



CRUDITÉS ET SALADES

RAW VEGETABLES AND SALADS

Plateau de légumes rôtis au miel et au thym
Platter of honey-and-thyme-roasted vegetables

Carpaccio de betteraves rouges et jaunes, chèvre fouetté, pistaches, zeste d'orange, crumble de pain d'épices
Red and yellow beet carpaccio, whipped goat cheese, pistachios, orange zest, gingerbread crumble.

Choux de Bruxelles rôtis et grenade, oignon rouge mariné, émulsion érable et cidre
Roasted Brussels sprouts and pomegranate, pickled red onion, maple-cider emulsion

Rémoulade de céleri-rave et pommes, moutarde à l'ancienne, estragon, noisettes torréfiées
Celery root and apple remoulade, old-fashioned mustard, tarragon, toasted hazelnuts

Lentilles vertes et orge perlé, courge rôtie, canneberges séchées, fines herbes, vinaigrette érable et moutarde
Green lentils and pearl barley, roasted squash, dried cranberries, fresh herbs, maple-mustard vinaigrette

PLATS

MAIN COURSES

Gigot d'agneau rôti, jus de cuisson au romarin
Roast leg of lamb with rosemary pan jus

Raviolis farcis à la ricotta et aux épinards, sauce crème de champignons
Ricotta and spinach stuffed-ravioli with creamy mushroom sauce

Ballotine de dinde farcie aux canneberges et fromage Trotteur, sauce à la petite poire des Verger Pedneault
Turkey ballotine stuffed with cranberries and Trotteur cheese, served with Verger Pedneault pear sauce

Mijoté de bœuf, garniture de carottes, navets et pommes de terre
Beef stew with carrots, turnips, and potatoes

Filet de truite arc-en-ciel, beurre blanc au vin blanc et citron
Rainbow trout fillet with white wine and lemon beurre blanc

Gratin de chou-fleur et brocoli au cheddar fort.
Cauliflower and broccoli in sharp cheddar gratin

Pommes de terre grelots confites à la graisse de canard.
Baby potatoes confit in duck fat

Haricots verts aux amandes grillées.
Green beans with toasted almonds

Potage de courge musquée et gingembre.
Butternut squash and ginger soup

POISSONS ET FRUITS DE MER

FISH AND SEAFOOD

Tartare de saumon au yuzu, gingembre et sésame noir
Salmon tartare with yuzu, ginger, and black sesame

Mousseline de truite fumée, sur croûtons à l'huile d'olive
Smoked trout mousseline on olive oil croutons

Verrines de crevettes nordiques et avocat à la lime
Northern shrimp verrines with avocado and lime

Pétoncles marinés au citron, basilic et piments doux
Scallops marinated with lemon, basil, and mild peppers

Crevettes géantes et sauce cocktail
Jumbo shrimp with cocktail sauce

FROMAGES ET CHARCUTERIES

CHEESE AND CHARCUTERIE

Plateau de fromages de la région
Platter of local cheeses

Plateau de charcuteries artisanales, incluant rillettes de canard et saucisson de campagne
Platter of artisanal charcuterie, with duck rillettes and country-style sausage

Terrines et pâtés
Terrines and pâtés

Magret de canard fumé maison
House-smoked duck breast

Confit d'oignons rouges
Red onion confit