

## 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*

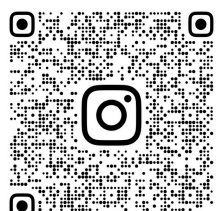


#### Chaque retour nous aide à nous surpasser!

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*

## 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*

## 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*

## 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*