

## PAIN ET TREMPETTES BREAD AND DIPS

### Assortiment de pains de campagne et craquelins

*Assorted country breads and crackers*

### Houmous à l'ail rôti

*Roasted garlic hummus*

### Tapenade d'artichauts et épinards

*Artichoke and spinach tapenade*

### Olives marinées

*Marinated olives*

### Beurres composés

*Compound butters*

## DESSERTS DESSERTS

### Bûche de Noël au chocolat blanc et fruits rouges

*White chocolate and berry Yule log*

### Tarte au sucre du Québec

*Quebec sugar pie*

### Panna cotta à la vanille, coulis de fruits rouges

*Vanilla panna cotta with berry coulis*

### Verrines de mousse au caramel salé et pain d'épices

*Salted caramel mousse and gingerbread verrines*

### Tartelettes aux fruits

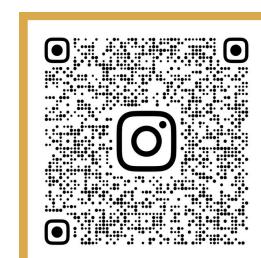
*Fruit tartlets*

#### 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 25 DÉCEMBRE ET 1ER JANVIER 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

#### Jardin de légumes croquants et trempettes variées

*Crisp garden vegetables with assorted dips*

#### Endives, poires pochées au cidre, noix de Grenoble caramélisées, copeaux de parmesan, balsamique de pommes tardives

*Endives, pears poached in cider, caramelized walnuts, Parmesan shavings, late-harvest apple balsamic*

#### Carottes rôties au cumin et dattes, coriandre, yogourt tahini-citron

*Roasted Brussels sprouts and pomegranate, pickled red onion, maple-cider emulsion*

#### Taboulé d'hiver de chou-fleur (chou-fleur grainé « couscous »), herbes, amandes, graines de grenade, citron

*Winter cauliflower tabbouleh (cauliflower “couscous”), herbs, almonds, pomegranate seeds, lemon*

#### Waldorf légère au yogourt (céleri, pommes, raisins, noix), feuilles de céleri, citron

*Light yogurt Waldorf (celery, apples, grapes, walnuts), celery leaves, lemon*

## POISSONS ET FRUITS DE MER

### FISH AND SEAFOOD

#### Saumon fumé, câpres, oignon rouge et quartier de citron

*Smoked salmon, capers, red onion and lemon wedge*

#### Verrines de tartare de pétoncles à la mangue

*Mango scallop tartare verrines*

#### Sushis et makis assortis

*Assorted sushi and maki*

#### Salade de pieuvre à la grecque

*Greek-style octopus salad*

#### Rillettes de saumon maison et blinis

*Housemade salmon rillettes and blinis*

## PLATS

### MAIN COURSES

#### Wellington de bœuf, sauce aux morilles

*Beef Wellington with morel sauce*

#### Tournedos de porc, sauce gastrique au balsamique et aux pommes caramélisées

*Pork tournedos with balsamic gastrique and caramelized apples*

#### Coquilles Saint-Jacques au gratin

*Coquilles Saint-Jacques au gratin*

#### Moussaka d'aubergine, sauce tomate et basilic

*Eggplant moussaka with tomato and basil sauce*

#### Légumes racines glacés à l'érable

*Maple-glazed root vegetables*

#### Purée de pommes de terre onctueuse à la truffe

*Creamy truffle mashed potatoes*

#### Riz aux légumes

*Vegetable rice*

#### Potage crémeux de champignons sauvages

*Creamy wild mushroom soup*

## FROMAGES ET CHARCUTERIES

### CHEESE AND CHARCUTERIE

#### Plateau de charcuteries de la région

*Platter of local charcuterie*

#### Plateau de fromages de la région

*Platter of local cheeses*

#### Jambon blanc aux herbes

*Herb-seasoned cooked ham*

#### Terrine d'Émeu (Émeu Charlevoix)

*Emu terrine (Charlevoix Emu)*

#### Chutney de canneberges et d'orange

*Cranberry and orange chutney*