

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

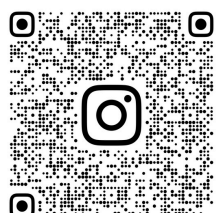


Chaque retour nous aide à nous surpasser!

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