

DESSERTS

DESSERTS

Pomme du verger - érable - crumble d'avoine

Tatin de pommes locales revisitée, crème légère à la vanille, crumble croustillant à l'avoine de Charlevoix
Orchard Apple - Maple - Oat Crumble

Modern take on tatin with local apples, light vanilla cream, crispy Charlevoix oat crumble

Poire pochée - érable - sarrasin soufflé

Poire pochée aux épices douces, ganache onctueuse à l'érable, sarrasin torréfié et soufflé, glace à la vanille

Poached Pear – Maple – Puffed Buckwheat

Spice-poached pear, silky maple ganache, roasted and puffed buckwheat, vanilla ice cream

Moelleux chocolat noir - crème anglaise au foin - bleuets

Bleuets de Charlevoix

Dark Chocolate Molten Cake - Hay-Infused Crème Anglaise - Blueberries

Charlevoix blueberries

Camerise confite - miel du Manoir glacé - meringue suisse craquante

Notre version du vacherin

Candied Saskatoon Berries - Manoir Honey Glaze - Crispy Swiss Meringue

Chef's take on vacherin

13

14

15

14

BELLERIVE

s'invite au
visits

LE SAINT
LAURENT

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

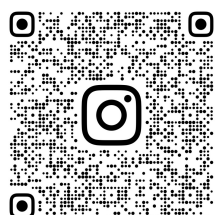


Chaque retour nous aide à nous surpasser!

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!



OCEAN
WISE

ALIMENTS DU
QUÉBEC
RESTAURANT
AU
MENU

fourchette bleue
pour une saine gestion des ressources marines
certifié
par Exploramer

ENTRÉES

STARTERS

Courge rôtie - chèvre frais - noix de Grenoble

Purée de courge musquée, crumble de noix de Grenoble salées, vinaigrette au miel de Charlevoix

Roasted Squash - Fresh Goat Cheese - Walnuts

Butternut squash purée, salted walnut crumble, Charlevoix honey vinaigrette

Pétoncles - argousier - sarrasin

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 saumons

Fumé et frais, framboises, cornichons

Two-Salmon Tartare

Smoked and fresh, raspberries, pickles

Champignons sauvages - oeuf parfait - lardons fumés

Poêlée de pleurotes et chanterelles de saison, émulsion de lard fumé de la région

Wild Mushrooms - Perfect Egg - Smoked Lardons

Pan-seared seasonal oyster and chanterelle mushrooms, egg cooked at 64 °C, local smoked lardon emulsion

Foie gras - abricots - miel

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 - prosciutto

Crème onctueuse de topinambours, huile de noisette grillée, chips de prosciutto

Cream of Jerusalem Artichokes - Hazelnut Oil - Prosciutto

Creamy Jerusalem artichoke soup, toasted hazelnut oil, prosciutto chips

Option sans prosciutto disponible

Prosciutto-free option available

CAVIARS

CAVIARS

Truite bio <i>Organic trout</i>	20 gr	30	Kristal <i>Kristal</i>	30 gr	188
Saumon pacifique <i>Pacific salmon</i>	20 gr	38	Acadien <i>Gold</i>	30 gr	138

Nos plats de caviar sont servis avec des blinis et des condiments traditionnels.

Our caviar dishes are served with blinis and traditional condiments.

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

B Onglet de bœuf mariné 8 oz

Mariné aux herbes et piment Gorria, beurre Café de Paris, sauce échalote (servi avec choix de salade croquante, purée de pomme de terre ou frites maison)

Marinated Beef Hanger Steak

Marinated with herbs and Gorria pepper, Café de Paris butter, and shallot sauce (served with a choice of crisp salad, mashed potatoes, or house fries)

B Suprême de volaille fermière rôti

Volaille des Viandes Bio de Charlevoix, polenta crémeuse, pleurotes sautées à l’ail et jus de volaille

Roasted Free-Range Chicken Supreme

Poultry from Viandes Bio de Charlevoix, creamy polenta, garlic-sautéed oyster mushrooms and poultry jus

Agneau de Côtelettes - racine de céleri - jus au thym

Carré d'agneau, purée de céleri-rave, légumes racines glacés, jus corsé au thym frais

Jus Lamb Chops – Celery Root – Thyme Jus

Rack of lamb, celeriac purée, glazed root vegetables, rich jus with fresh thyme

Magret de canard de la Ferme Basque - pommes - cidre de glace

Laqué au sirop d’érable, pommes pochées au cidre de glace, purée de panais à la vanille

Duck Breast from the Basque Farm - Apples- Ice Cider

Duck breast glazed with maple syrup, apples poached in ice cider, parsnip and vanilla purée

Cerf - betterave - sauce grand veneur

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 herbes

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 doux

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 crustacés

Coquillages, échalotes, ail, vin blanc

Linguine Alla Vongole

Shellfish with shallots, garlic & white wine

*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.*