



Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU



LE SAINT-LAURENT

**TABLE D'HÔTE
DES FÊTES
SOUPER - DINNER**

TABLE D'HÔTE DES FÊTES

ENTRÉE STARTER

Crème de céleri-rave et poire, éclats de noisettes

Velouté, filet d'huile de noisette et noisettes torréfiées

Celery root and pear cream soup, with hazelnut pieces

Velouté, drizzled with hazelnut oil and topped with roasted hazelnuts

RAFRAÎCHISSEMENT REFRESHMENT

Granité du Chef

Chef's Signature Granita

PLAT PRINCIPAL MAIN COURSE

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

Laqué au sirop d'érable, pomme pochée au cidre de glace, purée de panais à la vanille

Duck Breast from the Basque Farm - Apple - Ice Cider

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

DESSERT DESSERT

Pomme du verger - caramel - Avoine de Charlevoix

Tatin de pommes locales revisitée, crème à la vanille, crumble d'avoine, beurre salé

Orchard Apple - Maple - Charlevoix Oat

Revisited local apple tatin, vanilla cream, oat crumble, salted butter

77\$

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

Si vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies, nous vous prions de bien vouloir nous en informer.

If you are subject to dietary restrictions or allergies, please inform us.