



Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU



LE SAINT-LAURENT

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

TABLE D'HÔTE GOURMANDE DES FÊTES

ENTRÉE STARTER

Pétoncles aux agrumes, vinaigrette au piment d'Espelette

Carpaccio de pétoncles, marinés au citron vert et à l'orange

Scallops with Citrus, Espelette Pepper Vinaigrette

Scallop carpaccio, marinated with lime and orange

RAFRAÎCHISSEMENT REFRESHMENT

Granité du chef

Chef's Signature Granita

PLAT PRINCIPAL MAIN COURSE

Mignon de veau de lait en croûte, sauce crème de morilles

Rôti, croûte de moutarde de Dijon et de noix concassées, pommes de terre dauphinoises

Milk-Fed Veal Mignon en Croûte with Morel Cream Sauce

Roasted, with a Dijon mustard and crushed walnut crust, served with Dauphinoise potatoes

OU/OR

Homard et risotto safrané au beurre de citron confit

Sauté au beurre d'agrumes, risotto au parmesan et safrané, citron confit et persillade

Lobster and Saffron Risotto with Confit Lemon Butter

Sautéed in citrus butter, with Parmesan and saffron risotto, lemon confit and parsley

DESSERT DESSERT

Bûchette au pain d'épices et caramel salé

Glacée à la vanille et infusée au pain d'épices, chocolat blanc

Gingerbread and Salted Caramel Yule Log

Vanilla icing and infused with gingerbread, white chocolate



Ne contient pas de lactose
Lactose-free



Ne contient pas de gluten
Gluten-free



Végétarien
Vegetarian

95 \$

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 inform us if you have food restrictions or allergies.

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.