



TABLE D'HÔTE

Saint-Valentin

12 au 15 février 2026

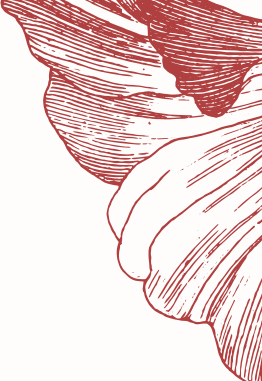
Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU

Saint-Valentin



85 \$ Menu en 3 temps :
Sélection de plats signalés par *

OU

98 \$ Menu avec 4 temps :
Même expérience, avec
une entrée chaude supplémentaire 

Une coupe de Prosecco par menu, par personne, taxes et service en sus

Émincés de pétoncles de la Côte-Nord & fraises d'hiver *

Carpaccio de radis melon, mousseline d'avocat au yuzu et tuile croquante au sésame noir



Croustillant de Migneron de Charlevoix

Fondant en croûte dorée, tombée de poireaux au vin blanc, miel de sarrasin



Mignon de veau élevé au grain *

Rôti au beurre moussant et thym, sauce riche aux champignons sauvages

OU

Le pavé de flétan rôti sur peau *

Beurre blanc à l'argousier, mousseline céleri-rave à la vanille et asperges vertes grillées



Coeur « nuage » en pavlova *

Meringue française croquante, chantilly de mascarpone vanillée, fruits rouges frais et coulis



1 coupe de champagne Bollinger - 28 \$

Accord mets et vins 3 temps 58 \$ - 4 temps - 78 \$



TABLE D'HÔTE

Saint-Valentin

February 12 to 15, 2026

Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU



Saint-Valentin

85 \$ 3-course menu
Selection of dishes marked with *

OR

98 \$ 4-course tasting menu
The same culinary experience,
enhanced with an additional hot appetizer 

One glass of Prosecco per menu, per person, taxes and service extra

Thinly Sliced Scallops from Quebec's North Shore & Winter Strawberries *

Watermelon radish carpaccio, yuzu avocado mousseline and crisp black sesame tuile



Crispy Migneron de Charlevoix

Soft-centre cheese in golden crust, leeks sautéed in white wine, buckwheat honey



Grain-fed veal tenderloin *

Roasted with foaming butter and thyme, served with a rich wild mushroom sauce

OU

Roasted Skin-On Halibut Fillet *

Sea buckthorn beurre blanc, vanilla-scented celery root mousseline and grilled green asparagus



"Cloud" Pavlova Heart *

Crisp French meringue, vanilla mascarpone whipped cream, fresh red berries and coulis



1 glass of Bollinger champagne \$28

Three-course wine pairing \$58 / Four-course wine pairing \$78