



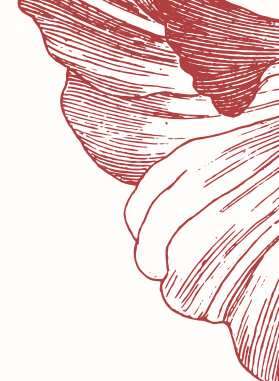
TABLE D'HÔTE

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 en 4 temps :
Même expérience, avec
une entrée froide supplémentaire *ℒ*

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

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

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 et thym, sauce riche aux champignons sauvages et gratin dauphinois à la truffe

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 \$



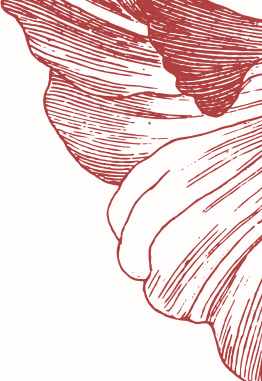


TABLE D'HÔTE

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 menu
The same culinary experience,
enhanced with an additional cold 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 butter and thyme, served with a rich wild mushroom sauce and truffle gratin dauphinois

OR

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

