DESSERTS
DESSERTS

Pomme du verger - caramel - Avoine de Charlevoix **14**
Tatin de pommes locales revisitée, crème à la vanille, crumble d'avoine, beurre salé
Orchard Apple - caramel - Charlevoix Oat
Revisited local apple tatin, vanilla cream, oat crumble, salted butter

Poire pochée - chocolat - sarrasin soufflé **15**
Poire pochée aux épices douces, chantilly à l'érable, sarrasin torréfié et soufflé, glace à la vanille
Poached Pear – Chocolate – Puffed Buckwheat
Spice-poached pear, silky maple ganache, roasted and puffed buckwheat, vanilla ice cream

Moelleux chocolat noir - crème anglaise au foin - bleuets **15**
Bleuets de Charlevoix
Dark Chocolate Molten Cake - Hay-Infused Crème Anglaise - Blueberries
Charlevoix blueberries

Camerise confite - miel du Manoir - meringue **15**
Notre version du vacherin
Candied Saskatoon Berries - Honey from the Manoir - Meringue
Chef's take on vacherin

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!

BELLERIVE s'invite au *visits* LE SAINT LAURENT

MENU SOUPER
DINNER MENU

Bienvenue au restaurant Le Saint-Laurent
Les 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
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

Si vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies, nous vous prions de bien vouloir nous en informer.
Please let us know if you have dietary restrictions or allergies.

LES MEMBRES GAGNENT DES POINTS REWARD LIMITLESS DINING MEMBERS EARN REWARD POINTS LIMITLESS DINING

OCEAN WISE

ALIMENTS DU QUÉBEC RESTAURANT AU MENU

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

ENTRÉES
STARTERS

B Soupe à l'oignon gratinée à la bière Dominus et fromage 1608 — **18**
Bière Dominus, fromage 1608, gratin goûteux et crémeux
Grated Onion Soup with Microbrewery Beer and 1608 Cheese
Dominus beer, 1608 cheese, a rich and creamy gratin

Courge rôtie - chèvre frais - noix de Grenoble — **20**
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

Champignons sauvages - oeuf parfait - lardons fumés — **24** ***4**
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

Tartare aux deux saumons Pêche responsable *Responsible fishing* — **22** ***2**
Fumé et frais, framboises, cornichons
Two-Salmon Tartare
Smoked and fresh, raspberries, pickles

Velouté de topinambours - huile de noisette - prosciutto — **20**
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

Pétoncles - argousier - sarrasin — **24** ***4**
Sarrasin de l'Île aux Coudres torréfié, gel d'argousier
Scallops - Sea Buckthorn - Buckwheat
Roasted buckwheat from Île aux Coudres, sea buckthorn gel

Foie gras - abricots - miel — **30** ***10**
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

CAVIARS
CAVIARS

Truite bio *Organic trout*	**20 gr**	**30**	**Kristal** *Kristal*	**30 gr**	**188**
Saumon pacifique *Pacific salmon*	**20 gr**	**38**	**Acadien** *Gold*	**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

Agneau de Côtelettes - racine de céleri - jus au thym — **58** ***10**
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

Cerf - betterave - sauce grand veneur — **58** ***10**
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

Filet de boeuf grillé - purée de pommes de terre truffées - crème d'ail doux — **68** ***20**
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

Magret de canard de la Ferme Basque - pommes - cidre de glace — **42**
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

Poisson du moment - tomates cerises - vinaigrette tiède aux herbes — **48**
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

B Suprême de volaille fermière rôti — **34**
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

B Onglet de bœuf mariné 8 oz — **38**
Mariné aux herbes et piment Gorria, beurre Café de Paris, sauce échalote, purée de pomme de terre a la truffe
Marinated Beef Hanger Steak
Marinated with herbs and Gorria pepper, Café de Paris butter, and shallot sauce, Truffle Mashed Potatoes

Linguine aux coquillages — **38**
Échalotes, ail, vin blanc
Linguine Alla Vongole
Shellfish with shallots, garlic & white wine
Option végétarienne disponible
Vegetarian option available

*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.*