

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.



ENTRÉES

STARTERS

- 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**   **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 <i>Organic trout</i>	20 gr	30	Kristal <i>Kristal</i>	30 gr	188
Saumon pacifique <i>Pacific salmon</i>	20 gr	38	Acadien <i>Gold</i>	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**
Carré d'agneau, purée de céleri-rave, légumes racines glacés, jus corsé au thym frais
Jus Lamb Chops – Celery Root – Thyme Jus *10
Rack of lamb, celeriac purée, glazed root vegetables, rich jus with fresh thyme
- Cerf - betterave - sauce grand veneur**  **58**
Longe de cerf poêlée, déclinaison de betteraves, sauce grand veneur aux baies de genièvre
Venison - Beetroot - Grand Veneur Sauce *10
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**
Marinade et fleur de sel, asperges, sauce Périgourdine
Grilled Beef Tenderloin - Truffled mashed potatoes - Sweet Garlic Cream *20
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
- 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.

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!

