



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.



RESTAURANT
**AU
MENU**



ENTRÉES

STARTERS

SÉLECTION MER

SEA SELECTION

Homard en salade 32

Effiloché à la livèche, pomme Granny Smith, émulsion de concombre, huile de basilic, mayonnaise au wasabi

Lobster Salad

Shredded lovage, Granny Smith apple, cucumber emulsion, basil oil, wasabi mayonnaise

*6

Saumon de l'Atlantique 28

Laqué au sirop de bouleau, miso blanc et myrique baumier, gel roquette, condiment soja

Atlantic Salmon

Glazed with birch syrup, white miso and sweet gale, arugula gel, soja-based condiment

Pétoncles de Gaspésie 38

Poêlés au beurre noisette, mousseline de petits pois frais, éclats de sarrasin, écume de mélilot et safran

Gaspésie Scallops

Seared in brown butter, fresh pea, buckwheat crumbles, sweet clover foam

*12

SÉLECTION TERRE

LAND SELECTION

Tataki d'émeu de Charlevoix 26

Au poivre des dunes, camerises fermentées, granola salé des Belles Récoltes, jeunes pousses du jardin de Guillaume

Emu Tataki

With dune pepper, fermented haskap berry, savoury granola from Les Belles Récoltes, Guillaume's garden microgreens

Foie gras de canard 30

Au piment d'Espelette de la Ferme Basque, rhubarbe pochée et laquée au miel du Manoir, éclats de pistache réduction de cidre de glace des Vergers Pedneault

Duck Foie Gras

With Espelette pepper from La Ferme Basque, poached rhubarb glazed with Manoir's honey, crushed pistachio, Vergers Pedneault ice cider reduction

*4

Asperges vertes du Québec 25

Croquantes, œuf parfait, espuma de fromage 1608, terre de sarrasin torréfié

Québec Green Asparagus

Crisp, perfect egg, creamy 1608 cheese espuma, toasted buckwheat

CAVIARS

CAVIARS

Les caviars de la Maison Kaviari,

Maison parisienne reconnue pour la sélection de caviars d'exception.

Caviars from Maison Kaviari,

A Paris-based house renowned for its selection of exceptional caviars.

Truite bio

Organic trout

20 gr 30

Saumon pacifique

Pacific salmon

20 gr 38

Kristal

Kristal

20 gr 188

Nos plats de caviar sont servis avec des blinis et des condiments traditionnels.

Our caviar selections are served with blinis and traditional accompaniments

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

Agneau du Québec 60

Côtelettes grillées, purée de gourganes, navets glacés, jus corsé infusé au foin d'odeur

Québec Lamb

Grilled chops, mashed fava beans, glazed turnips, rich jus infused with Charlevoix hay

*12

Homard de Gaspésie 66

Queue pochée au beurre noisette, bok-choy grillé, salicorne, bisque, gel de yuzu

Gaspésie Lobster

Poached lobster tail in brown butter, grilled bok choy, samphire, bisque, yuzu gel

*18

Queue de lotte 46

Laquée aux herbes & épices douces, jeunes pois, asperges vertes, réduction de coquillages au safran de Safran Nordique

Monkfish Tail

Lacquered with mild herbs & spices, young peas, green asparagus, shellfish reduction with saffron from Safran Nordique

Suprême de pintade 48

Doré au beurre d'herbes, fenouils à l'orange, purée de carottes, échalote confite, jus de volaille à la cardamome

Guinea Fowl Supreme

Butter-braised with herbs, orange fennel, mashed carrot, braised shallots, cardamom-infused chicken jus

Filet de bœuf grillé 72

Foie gras poêlé, pomme de terre confite au gras de canard, poêlée de pleurotes bleus, gastrique aux fruits rouges, jus de bœuf corsé

Grilled Beef Tenderloin

Pan-seared foie gras, potatoes confit in duck fat, sautéed blue oyster mushrooms, red berry gastrique, full-bodied beef jus

*24

Risotto d'orge des Belles Récoltes 38

Maïtaké grillé, poêlée de champignons sauvages de Rose et Lion, espuma de Migneron, orge et sarasin soufflé

Barley Risotto from Les Belles Récoltes

Grilled maitake, sautéed wild mushrooms from Rose et Lion, Migneron espuma, puffed barley et buckweath

*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 apply as a supplement for guests with an included meal plan, as well as for those who have selected the table d'hôte menu and wish to choose alternate dishes.

DESSERTS

DESSERTS

Vacherin aux agrumes 🍊 16

Meringue, gel au citron, sorbet Kalamansi aux agrumes, chantilly à la vanille

Citrus Vacherin

Meringue, lemon gel, calamansi citrus sorbet, vanilla chantilly cream

*2

Tiramisu 🍰 14

Chocolat Guayaquil, biscuit à la cuillère, glace au café, croustillant au riz soufflé chocolat au lait, tuile gavotte, crème de tiramisu

Classic Tiramisu

Guayaquil chocolate, ladyfinger, coffee ice cream, milk chocolate puffed rice crisp, Gavotte tuile, tiramisu cream

Moelleux au chocolat Guanaja 🍰 15

Bleuets de Charlevoix, crème anglaise au foin, chantilly au mascarpone

Guanaja Chocolate Lava Cake

Charlevoix blueberries, hay-infused custard, mascarpone whipped cream

Pomme en trompe l'œil 14

Sorbet cassis, streusel cacao, tuile croquante, insert à la pomme, ganache montée au chocolat blanc, enrobage croquant

Apple Trompe l'Oeil

Blackcurrant sorbet, cocoa streusel, crispy tuile, apple insert, whipped white chocolate ganache, crisp shell

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!

