

DÉJEUNER GOURMAND À L'ASSIETTE

GOURMET PLATED BREAKFAST

**Célébrez la fête du travail autour d'un délicieux
déjeuner au restaurant Saint-Laurent**

Celebrate Labour Day with a Delicious Breakfast at Saint-Laurent Restaurant

L'Œuf de Saint-Urbain / *The Saint-Urbain Egg*

Œuf de cane poché, sauce hollandaise, copeaux de foie gras, aiguillettes de canard, pain de ménage, pommes de terre grelots sarladaises

A delicately poached duck egg crowned with silky hollandaise sauce, foie gras shavings and succulent duck aiguillettes. Served on rustic country bread alongside with Sarlat-style baby potatoes

ou/or

L'Assiette terre et fleuve / *Land and River Platter*

Œufs cuits selon votre préférence, saucisse italienne douce de la Charcuterie Charlevoisienne, saumon fumé du Manoir, fèves au lard et pommes de terre grelots sarladaises aux algues du Saint-Laurent

Farm-fresh eggs prepared to your preference, accompanied by mild Italian sausage from Charcuterie Charlevoisienne, the Manor's signature smoked salmon, baked beans, and Sarlat-style baby potatoes enhanced with hand-harvested St. Lawrence seaweed

ou/or

Crêpes des champs / *Country-side Crêpes*

Crêpes maison garnies de pommes caramélisées au sirop d'érable et à la mistelle de pommes des Vergers Pedneault, granola artisanal des Belles Récoltes et chantilly parfumée au mélilot

House-made crêpes served with apples caramelized in maple syrup and Vergers Pedneault apple mistelle, artisanal Les Belles Récoltes granola, sweet clover-infused whipped cream

Corbeille de viennoiseries
Fruits frais de saison
Bircher muesli
Jus d'orange fraîchement
pressé ou jus de pomme
Café filtre ou thé

*Freshly Baked Pastries
Seasonal Fresh Fruit
Bircher Muesli
Freshly Squeezed Orange Juice or
Apple Juice
Freshly Brewed Filter Coffee or Tea*

\$55

Service and taxes are not included

Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU

SL
LE SAINT
LAURENT