



LE SAINT
LAURENT

TABLE D'HÔTE
Saint-Valentin

du 13 au 16 février 2025
February 13th to 16th 2025



Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU

Saint-Valentin

80 \$ par personne, taxes et service en sus
per person, tax and service not included

Flûte de Prosecco

MISE EN BOUCHE APPETIZER

Focaccia "à chacun son pain"

Ail, sarriette, thym

Focaccia "To Each Their Bread"

Garlic, savoury, thyme



ENTRÉE À PARTAGER STARTER TO SHARE

Faisselle maison parfumée au gingembre

Saumon fumé, tuile de betterave, shiso, framboise

Housemade Ginger-flavored Faisselle

Smoked salmon, beet tuile, shiso, raspberry



PLATS MAIN COURSES

Confit de maquereau

Julienne d'asperge et céleri branche en salade, vinaigrette au sumac, hollandaise au safran

Mackerel Confit

Julienned asparagus and celery salad, sumac vinaigrette, saffron hollandaise

OU/OR

Médailon de veau

Espuma de ris de veau, choux de Bruxelles rôtis, rub au café, mousseline de panais et chocolat blanc

Veal Medallion

Sweetbread espuma, roasted Brussels sprouts, coffee rub, parsnip and white chocolate mousseline

OU/OR

Risotto de truffe de Charlevoix

Tombée de champignons sauvages, chips de La Tomme d'Elles, herbes fraîches au poivre de Timut

Charlevoix Truffle Risotto

Sautéed wild mushrooms, La Tomme d'Elles chips, fresh herbs with Timut pepper



DESSERT À PARTAGER DESSERT TO SHARE

Cupidon

Bavaroise à la vanille, biscuit enrobé de chocolat blanc, crémeux ananas, piment Gorria

Vanilla bavarois, white chocolate-coated biscuit, pineapple crémeux, Gorria spice