

Bienvenue au Restaurant Le Saint Laurent,

Plus de 30 producteurs, artisans et maraîchers ont relevé leurs manches pour offrir le meilleur de Charlevoix et garnir vos assiettes de produits d'exception. Avec cette vue sur le majestueux fleuve St-Laurent, tout y est pour faire de votre repas un moment inoubliable. Bienvenue au Saint-Laurent.

Bon appétit !

ENTRÉES

Le mélange d’herbes de Guillaume	18
St-Aimé-des-Lacs Mélange de laitues Écho Logiques, radis français, oignons verts grillés, grains des Belles Récoltes caramélisés, vinaigrette chimichurri, balsamique, sel du Saint-Laurent	
Velouté de champignons	20
Rivière Malbaie Crème de champignons, pleurotes marinés de Champignon Charlevoix, croquant de chorizo de Saint-Urbain	
Tataki de bœuf Bovin Charlevoix	26
Québec/St-Aimé-des-Lacs Aioli à l'ail noir, tournesol torréfié aux épices BBQ du chef, sauce soya, Wasabina	
Ombre chevalier “OUSHATA” fumé	28
Wendake/Baie-St-Paul Crème aigrette, sarrasin soufflé, huile de moutarde, pommes de terre Gabrielle, gel d’argousier, rabioles	
Pétoncles-flanc de porc-carottes	32 * 8
Côte Nord/St-Urbain Purée de carottes au cumin sauvage, vierge de carottes, carottes rôties, chips de carottes	
* Tartare aux 2 saumons	Entrée 28 Plat 42 * 6
Marmitimes/Éboulements Saumon frais, saumon fumé, crème de framboises, pickles de betteraves, huile d'aneth, croûtons	
* Foie gras de canard poêlé	35 * 10
Québec Tatin de pomme verte à la cannelle, topinambour	

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de poulet bio St-Urbain Risotto d'avoine, rabioles, sauce à la sauge	46
Truite des Éboulements Éboulements Poudre tandoori, asperges, houmous de gourganes, beurre blanc soufflé	49
* Raviole maison au homard du St-Laurent Charlevoix/Gaspésie Homardine, Bok choy de Guillaume, tuile de riz	55 * 12
* Magret de canard Québec Magret rôti et laqué, mousseline de pomme de terre fumé, pleurotes, jus de rôti à la Dominus Triple au poivre sauvage	62 * 15
* Filet mignon de bœuf grillé Québec/Clermont/Saint-Fidèle Mignon de bœuf, moutarde violette aux bleuets, jus réduit au gin Menaud, purée de patates douces, embeurrée de chou frisé à la moelle, oignons frits	75 * 25

* Ces plats sont disponibles aux détenteurs de “forfaits” souper pour un prix supplémentaire

Menu élaboré par les chefs Emmanuel Chavant et Ludovic Taleb, desserts par Kévin Leroy

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.

Service et taxes en sus.

À PARTAGER

Banik Pain traditionnel fait au Manoir Farine bio du Moulin Charlevoix, sel du Saint-Laurent, grains des Belles Récoltes, huile de cameline, beurre fouetté du moment	14
Frites Yukon La Malbaie Huile de truffe blanche de Charlevoix, neige de vieux cheddar de Saint-Fidèle	18
Le Secret de Maurice Famille Migneron Baie-St-Paul Secret de Maurice servi chaud, miel vieilli en fût de bourbon, rhubarbe, noisettes du Québec	38
Fromages Baie-St-Paul Migneron de Charlevoix, Tomme d'Elles, Fleurmier, Hercule, Cendré des Grands Jardins	39
Charcuteries St-Urbain Le Pieux, Le Speck, Chorizo, Terrine d'Émeu de Charlevoix et Garnitures	39
Tomahawk Québec Légumes de saison grillés, pommes de terre Gabrielle, jus réduit, sauce chimichurri	250

DESSERTS

Miel au pluriel Manoir Richelieu Glace citron-miel, crémeux au miel, confit de citron, sauce au miel, biscuit au miel, opaline au pollen	16
Méli-mélilot aux fruits de saison Charlevoix Meringue craquante, chantilly au mélilot, confit de petits fruits, granité de petits fruits, sirop de cassis	17
Fraise boréale Baie-St-Paul Fraises macérées, gelée de sapinette, guimauve à la fraise, coulis fraise-sapin, glace au sapin	18
Millefeuille chocolat Bassan revisité Rivière Ouelle-Charlevoix Chocolat Bassan Grand Cru, camerise de Lupin fruit, croustillant de sarrasin	18
Baba au gin 1899 dans son écrin de fleurs Manoir Richelieu Chantilly au safran nordique, gelée à la rose, pétales de fleurs, sureau	17



Ne contient pas de lactose



Ne contient pas de gluten



#RestaurantLeSaintLaurent



Welcome to Restaurant Le Saint Laurent.

More than 30 producers, artisans and market gardeners have rolled up their sleeves to bring you the best of Charlevoix and fill your plates with exceptional products. With a view of the majestic St. Lawrence River, everything is there to make your meal an unforgettable experience. Welcome to the St. Lawrence.
Bon appétit!

STARTERS

Guillaume's herb mix  	18
St-Aimé-des-Lacs Echo Logiques mixed greens, French radish, grilled green onions, caramelized Belles Récoltes grains, St-Laurent salted chimichurri balsamic dressing	
Mushroom veloute 	20
Rivière Malbale Cream of mushroom soup, Champignon Charlevoix marinated oyster mushrooms, crunchy chorizo Saint-Urbain	
Charlevoix beef tataki  	26
Québec/St-Aimé-des-Lacs Black garlic aioli, roasted sunflower, Chef's BBQ spices, soy sauce, Wasabina	
Smoked “OUSHATA” Arctic char  	28
Wendake/Baie-St-Paul Sour cream, puffed buckwheat, mustard oil, Gabrielle potatoes, sea buckthorn gel, cranberries	
* Scallops-pork belly-carrots 	32
Côte Nord et St-Urbain Carrot purée, wild cumin, carrot reduction, roasted carrots, carrot chips	* 8
* 2-Salmon tartare 	28
Marmitimes/Éboulements	* 6
Fresh salmon, smoked salmon, raspberry cream, beet pickles, dill oil, croutons	
* Pan-fried duck foie gras 	35
Québec Cinnamon, green apple tatin, Jerusalem artichoke	* 10

MAINS COURSE

Organic chicken supreme	46
St-Urbain Oatmeal risotto, turnip, sage sauce	
Éboulements trout 	49
Éboulements Tandoori powder, asparagus, fava bean hummus, beurre blanc soufflé	
* House-made St-Laurent lobster ravioli	55
Charlevoix/Gaspésie Lobster, Guillaume's bok choy, rice tuile	* 12
* Duck breast 	62
Québec Roasted and lacquered magret, smoked potato mousseline, oyster mushrooms, wild pepper, Dominus Triple au jus	* 15
* Grilled beef filet mignon  	75
Québec/Clermont/Saint-Fidèle Mignon of beef, blueberry violet mustard, Menaud gin au jus, mashed sweet potato, kale, marrow embeurrée, fried onions	* 25

* These dishes are available to supper “package” holders for a supplementary price.

Menu prepared by chefs Emmanuel Chavant and Ludovic Taleb, desserts by Kévin Leroy

If you have any food allergies, please let us know.
Service and taxes extra.

TO SHARES

Banik	14
Traditional bread made at the Manoir Moulin Charlevoix organic flour, St-Laurent salt, Belles Récoltes grains, camelina oil, whipped butter of the moment	
Yukon French fries 	18
La Malbaie Charlevoix white truffle oil, Saint-Fidèle old cheddar shavings	
Secret de Maurice	38
Famille Migneron Baie-St-Paul Secret de Maurice served warm, bourbon-aged honey, rhubarb, Quebec hazelnuts	
Cheeses platter 	39
Baie-St-Paul Migneron de Charlevoix, Tomme d'Elles, Fleurmier, Hercule, Cendré des Grands Jardins	
Charcuteries platter  	39
St-Urbain Le Pieux, Le Speck, Chorizo, Charlevoix Emu Terrine, Garnishes	
Tomahawk  	250
Québec Grilled seasonal vegetables, Gabrielle potatoes, au jus réduction, chimichurri sauce	

DESSERTS

Honey plural	16
Manoir Richelieu Lemon-honey sorbet, honey cream, lemon confit, honey sauce, honey cookie, pollen opaline	
Méli-mélilot with seasonal fruit	17
Charlevoix Crunchy meringue, clover chantilly, berry confit, berry granité, crystallized fruit, blackcurrant syrup	
Strawberry borealis	18
Baie-St-Paul Explora macerated strawberries, fir jelly, strawberry marshmallow, crystallized strawberries, strawberry financier, strawberry-fir coulis, fir ice cream	
Bassan chocolate millefeuille revisited	18
Rivière Ouelle-Charlevoix Bassan Grand Cru chocolate, camerise, buckwheat crisp	
Baba au gin 1899 in a floral setting	17
Manoir Richelieu Nordic saffron whipped cream, rose jelly, flower petals, elderberry	



Lactose-free



Gluten-free



#RestaurantLeSaintLaurent

