

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

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de poulet bio <i>St-Urbain</i> Risotto d'avoine, rabioles, sauce à la sauge	46
Truite des Éboulements <i>Éboulements</i> Poudre tandoori, asperges, houmous de gourganes, beurre blanc soufflé	49
Raviole maison au homard du St-Laurent <i>Charlevoix/Gaspésie</i> Homardine, Bok choy de Guillaume, tuile de riz	55
Magret de canard <i>Québec</i> Magret rôti et laqué, mousseline de pomme de terre fumé, pleurotes, jus de rôti à la Dominus Triple au poivre sauvage	62
Filet mignon de bœuf grillé <i>Québec/Clermont/Saint-Fidèle</i> 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

À PARTAGER

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

DESSERTS

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

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.



#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 <i>St-Aimé-des-Lacs</i> Echo Logiques mixed greens, French radish, grilled green onions, caramelized Belles Récoltes grains, St-Laurent chimichurri balsamic salt dressing	18
Mushroom veloute <i>Rivière Malbaie</i> Cream of mushroom soup, Champignon Charlevoix marinated oyster mushrooms, crunchy chorizo Saint-Urbain	20
Charlevoix beef tataki <i>Québec/St-Aimé-des-Lacs</i> Black garlic aioli, roasted sunflower, Chef's BBQ spices, soy sauce, Wasabina	26
Smoked "OUSHATA" Arctic shar <i>Wendake/Baie-St-Paul</i> Sour cream, puffed buckwheat, mustard oil, Gabrielle potatoes, sea buckthorn gel, cranberries	28
Scallops-pork belly-carrots <i>Côte Nord et St-Urbain</i> Carrot purée, wild cumin, carrot reduction, roasted carrots, carrot chips	32
2-Salmon tartare <i>Marmitimes/Éboulements</i> Fresh salmon, smoked salmon, raspberry cream, beet pickles, dill oil, croutons	42
Pan-fried duck foie gras <i>Québec</i> Cinnamon, green apple tatin, Jerusalem artichoke	35

MAINS COURSE

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

TO SHARES

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

DESSERTS

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

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.



#RestaurantLeSaintLaurent

fourchette bleue
pour une saine gestion des ressources marines
certifié
par Exploramer

