



# LE SAINT-LAURENT

## MENU SOUPER DINNER MENU

À compter de le 21 décembre 2024 au 4 janvier 2025

*From December 21, 2024 to January 4, 2025*

### **Bienvenue au restaurant Le Saint Laurent**

Plus de 30 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**

*More than 30 producers, artisans and market gardeners rolled up their sleeves to offer the best of Charlevoix and include exceptional products in our dishes. Overlooking the majestic St. Lawrence River, all the elements are in place to make your dinner an unforgettable experience. We hope you have an excellent dining experience!*

---

**Menu élaboré par le Chef Christophe Annerose, Menu dessert par le Chef Anthony Chemedikian.**

*Menu created by Chef Christophe Annerose. Dessert menu by Chef Anthony Chemedikian.*

**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 informer.**

*If you are subject to dietary restrictions or allergies, please inform us.*



# TABLE D'HOTE DES FÊTES

## CHRISTMAS 4 COURSES DINNER

### ENTRÉE FROIDE COLD STARTER

#### 6 huîtres «La Grande Entrée»

Style cocktail, mignonette au Kalamansi  
**6 Oysters "La Grande Entrée"**  
*Cocktail style, mignonette with Kalamansi*

OU  
OR

#### Marbré de foie gras de canard\*

Gin 1899 du Manoir, chutney d'abricots confits, mendiant au miel  
vieilli en fut de chêne et brioche maison  
**Duck Foie Gras\***  
*Manoir's 1899 gin, candied apricot chutney, oak-aged honey beggar and  
housemade brioche*

\*\*\*\*\*

### ENTRÉE CHAUDE WARM STARTER

#### Velouté de courge musquée

Crème montée à la moutarde, aux noix de pacane torréfiées  
**Butternut Squash Cream Soup**  
*Mustard-infused whipped cream and roasted pecan's nuts*

OU  
OR

#### Soupe à l'oignon à la bière

**Dominus de Charlevoix**  
Croûtons et fromage gruyère  
**Onion Soup with Dominus Beer from Charlevoix**  
*Au gratin, with croutons*

\*\*\*\*\*

### PLAT MAIN COURSE

#### Risotto au champignons

Champignons sauvages et truffe blanche de Charlevoix  
**Mushroom Risotto**  
*Wild mushrooms and fresh truffle from Charlevoix*

OU  
OR

#### Magret de canard de

#### La Ferme Basque de Charlevoix

Purée de courge musquée au poivre de Timut, légumes du marché,  
tomates confites aux herbes et graines de courge caramélisées  
**Duck Breast from La Ferme Basque Charlevoix**  
*Butternut squash purée with Timut pepper, market vegetables, tomato  
candied with herbs and caramelized squash seeds*

\*\*\*\*\*

### DESSERT DESSERT

#### Baba flambé au gin Menaud 1899

Savarin imbibé au sirop gin et sureau, chantilly maison  
**Baba Flambéed with 1988 Menaud Gin**  
*Savarin soaked in gin and elderberry syrup, housemade whipped cream*

# 75 \$

Service et taxes en sus

*Service and taxes are not included*

\*Supplément de 10 \$

*\*Additional cost of \$10*







# ENTRÉES

## STARTERS

- Velouté de courge musquée**   **14**  
Crème montée à la moutarde, aux noix de pacane torréfiées  
**Butternut Squash Cream Soup**  
*Mustard-infused whipped cream and roasted pecan's nuts*
- Truite des éboulements**   Peche responsable  
Responsible fishing **18**  
Mi-cuite, mi-fumée en maison, poudre de citron noir, fromage de chèvre frais de la laiterie Ruban Bleu, courge confite  
**Rock Trout**  
*Half-cooked, half-smoked in-house, lemon powder, Ruban Bleu fresh goat cheese, candied squash*
- Marbré de foie gras de canard** **30**  
Rhum vieux agricole, chutney d'abricots confits, mendiant au miel vieilli en fut de chêne et brioche maison **\*10**  
**Duck Foie Gras**  
*Old agricultural rum, candied apricot chutney, oak-aged honey beggar and housemade brioche*
- 6 / 12 huîtres «La Grande Entrée», Îles-de-la-Madeleine** **20/40**  
Style cocktail, mignonette au Kalamansi  
**6 / 12 Oysters "La Grande Entrée", Magdalen Islands**  
*Cocktail style, mignonette with Kalamansi*

# PLATS PRINCIPAUX

## MAIN COURSES

- Risotto au champignons**  **36**  
Champignons sauvages et truffe blanche de Charlevoix  
**Mushroom Risotto**  
*Wild mushrooms and fresh truffle from Charlevoix*
- Ballotine de cabillaud**   Peche responsable  
Responsible fishing **48**  
Poireaux de chez Guillaume, sauce veloutée de moules et safran du Québec, couteaux et coques **\*14**  
**Cod Fish Ballotine**  
*Guillaume's leeks, velvety mussel sauce with Quebec saffron, razor clams and cockles*
- Magret de canard de La Ferme Basque de Charlevoix**  **42**  
Purée de courge musquée au poivre de Timut, légumes du marché, tomates confites aux herbes et graines de courge caramélisées  
**Duck Breast from La Ferme Basque Charlevoix**  
*Butternut squash purée with Timut pepper, market vegetables, tomato candied with herbs and caramelized squash seeds*
- Filet mignon de boeuf certifié Angus**  **68**  
Compotée de topinambours au vin de Niagara, canneberges confites et sauce à la truffe **\*18**  
**Angus Beef Certified Filet Mignon**  
*Jerusalem artichoke compote with Niagara wine, candied cranberries and truffle sauce*
- Tomahawk**  **178**  
Légumes de saison grillés, pommes de terre Gabrielle, jus réduit, sauce chimichurri  
**Tomahawk Steak**  
*Grilled seasonal vegetables, Gabrielle potatoes, reduced juice, chimichurri sauce*

# DESSERTS

## DESSERTS

### Saint-Honoré

Praliné, crème pâtissière au méliot, chantilly au mascarpone

#### **Saint-Honoré**

*Praline, sweet clover custard, mascarpone whipped cream*

14

\*5

### Baba flambé au gin Menaud 1899

Savarin imbibé au sirop gin et sureau, chantilly maison

#### **Baba Flambéed with 1988 Menaud Gin**

*Savarin soaked in gin and elderberry syrup, housemade whipped cream*

12

### Entremets choco-passion

Biscuit moelleux au cacao, crème pâtissière au lait de soja, chocolat blanc végétalien, sablé aux épices, gelée aux fruits de la passion

#### **Chocolate-Passion Entremets**

*Soft cocoa cookie, soy milk custard, vegan white chocolate, spiced shortbread, passion fruit jelly*

12

### Plateau de fromages Option sans gluten Gluten-free option

Sélection de fromages de Charlevoix et du Québec, chutney d'abricots séchés, olives marinées, croûtons

#### **Cheese platter**

*Selection of Charlevoix and Quebec cheeses, dried apricot chutney, marinated olives, croutons*

36

\*Le supplément indiqué s'applique aux détenteurs du menu inclus dans le séjour

\*The additional charge applies to guests with the menu included in their stay

### 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!

