



**LE SAINT
LAURENT**

Table d'Hôte

3 SERVICES 56

1 entrée, 1 plat principal et 1 dessert

Entrées



CHARCUTERIE ET FROMAGES CHARLEVOIX 20

Petits oignons marinés, cornichons, moutardes, échalotes confites, pain baguette

LES VIANDES BIOLOGIQUES DE CHARLEVOIX
LES VOLIÈRES DE BAIE ST-PAUL / LA FERME BASQUE



TARTARE D'ÉMEU CHARLEVOISIEN 18

Gremolata de cornichons, câpres, persil, échalotes et mimosa d'œuf, croûtons

CENTRE DE L'ÉMEU DE CHARLEVOIX



FOIE GRAS 22

coulis de petit fruits, piment Gorria, fleur de sel, brioche rôtie

LA FERME BASQUE / LES JARDINS DES CHEFS



SOUPE À L'OIGNON À LA VACHE FOLLE 14

Croûton, fromage Belle Brune

MICROBRASSERIE DE CHARLEVOIX / FROMAGERIE DE ST-FIDÈLE

SALADE CÉSAR CLASSIQUE 14

Vinaigrette maison, croûtons et parmesan

SALADE BORÉAL 13

Laitue boston, vinaigrette au sirop d'érable et sumac vinaigrier, rubans de légumes racines

SOUPE DU JOUR 12

Plats

CONTRE-FILET RÔTI 38

Échalotes braisées, bleu de brebis de Charlevoix, jus au vin rouge, frites maison

LA FAMILLE MIGNERON DE CHARLEVOIX

SAUMON FUMÉ DU MANOIR 32

Servi tiède *snaké* au grill, asperges poêlées, salade de céréales et herbes fraîches, vinaigrette au citron, sauce crème citronnée

MAGRET DE CANARD BASQUE 35

Cuit sous-vide, mousseline de panais, sauce au genévrier et aux bleuets, légumes du moment

POULET CHASSEUR 28

Dauphinoise, légumes du jour

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET À LA TRUFFE 25

STEAK DE CHOU-FLEUR 22

Cuit sous-vide, thym et huile de caméline, garniture grenobloise

PAPARDELLE 28

Braisé de bout de côte, fromage de chèvre, gremolata



HAMBURGER 28

Pain brioché, bacon, tomate, laitue, cornichon à l'aneth, fromage Hercule, frites maison

LAITERIE DE CHARLEVOIX / LES JARDINS ECOLOGIQUES
LES VIANDES BIOLOGIQUES DE CHARLEVOIX
LA FERME L'OISEAU BLEU / PAINS D'EXCLAMATION!

Desserts



GÂTEAU AU FROMAGE DEO GRATIAS 10

LA FAMILLE MIGNERON DE CHARLEVOIX

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 10

TARTE MAISON INSPIRATION DU MOMENT 10

LES GLACES DU MANOIR 10

MOUSSE AU CHOCOLAT GUAYAQUIL 64% 10



Ce logo indique qu'un plat est produit en concordance avec les strictes normes de **La Route des Saveurs de Charlevoix**. Pour cela, un plat doit contenir un minimum de 50% d'ingrédients certifiés de Charlevoix



**LE SAINT
LAURENT**

Table d'Hôte

3 COURSES 56

1 appetizer, 1 main course and 1 dessert

Appetizers



CHARLEVOIX CHARCUTERIE AND CHEESE 20

Pickled pearl onions, gherkins, mustards, confied shallots, baguette

LES VIANDES BIOLOGIQUES DE CHARLEVOIX
LES VOLIÈRES DE BAIE ST-PAUL / LA FERME BASQUE



CHARLEVOIX EMU TARTARE 18

Gerkins, gremolata, capers, parsley, shallots, egg mimosa, croutons

CENTRE DE L'ÉMEU DE CHARLEVOIX



FOIE GRAS 22

Berry coulis, Gorria pepper, sea salt, toasted brioche

LA FERME BASQUE / LES JARDINS DES CHEFS



LA VACHE FOLLE BEER ONION SOUP 14

Croutons, Belle Brune cheese

MICROBRASSERIE DE CHARLEVOIX / FROMAGERIE DE ST-FIDÈLE

CLASSIC CEASAR SALAD 14

House made vinaigrette, croutons and parmesan

BOREAL SALAD 13

Boston lettuce, maple syrup and sumac vinaigrette, roots vegetables ribbons

SOUP OF THE DAY 13

Main Courses

STRIPLOIN STEAK 38

Braised shallots, sheep milk blue cheese from Charlevoix, red wine jus, home-made fries

LA FAMILLE MIGNERON DE CHARLEVOIX

MANOIR SMOKED SALMON 32

Served warm grilled *snake*, asparagus, cereal and fresh herb salad, lemon vinaigrette, lemon cream sauce

DUCK BREAST 35

Vaccum cooked, parsnip mousseline, juniper and blueberry sauce, vegetables

POULET CHASSEUR 28

Dauphinoise, vegetables

MUSHROOM RISOTTO AND TRUFFLE 25

CAULIFLOWER STEAK 22

Vaccum cooked, thyme and camelina oil, grenoble garnish

PAPARDELLE 28

Pulled braised short ribs, goat cheese, gremolata



HAMBURGER 28

Brioche bread, bacon, tomatoes, lettuce, dill pickle, Hercule cheese, house fries

LAITIÈRE DE CHARLEVOIX / LES JARDINS ECOLOGIQUES
LES VIANDES BIOLOGIQUES DE CHARLEVOIX
LA FERME L'OISEAU BLEU / PAINS D'EXCLAMATION!

Desserts



DEO GRATIAS CHEESECAKE 10

LA FAMILLE MIGNERON DE CHARLEVOIX

VANILLA CRÈME BRÛLÉE 10

HOMEMADE PIE 10

LE MANOIR GELATOS 10

CHOCOLATE MOUSSE GUAYAQUIL 64% 10



This logo certifies that this course was prepared in compliance with the strict guidelines from **La Route des Saveurs de Charlevoix**.

As such, it must contain a minimum of 50% certified ingredients from the region of Charlevoix.