



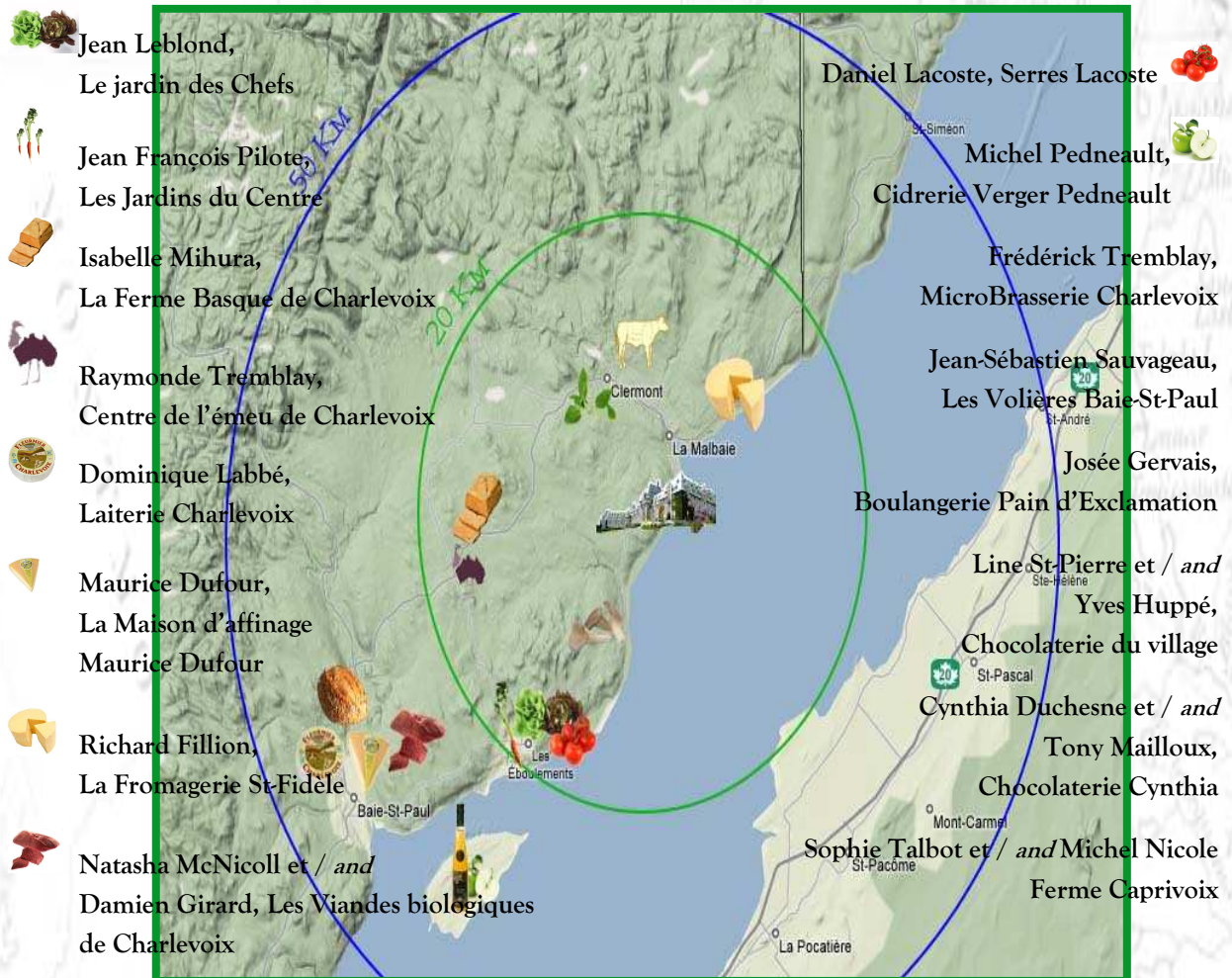
## MERCI À NOS PRODUCTEURS DE LA RÉGION DE CHARLEVOIX

*THANK YOU TO OUR LOCAL PRODUCERS*



Fairmont Le Manoir Richelieu est fier  
de promouvoir la production locale en se dotant de fournisseurs  
de la région et ce, dans un rayon de moins de 50 kilomètres

*Fairmont Le Manoir Richelieu is proud to promote local production with suppliers in the region  
within a radius of less than 50 km*



Au rythme du marché et des primeurs,  
notre Chef des cuisines Patrick Turcot vous invite à découvrir  
les délices de la région de Charlevoix.

*Our Executive Chef Patrick Turcot invites you  
to discover the delicacies that the Charlevoix region has to offer.*

Dans le cadre de notre engagement avec La Route des Saveurs de Charlevoix  
et en faveur de la protection de l'environnement, ce menu est composé à partir d'ingrédients locaux,  
biologiques et écologiques, lorsque disponibles.  
Aucun gras trans n'est utilisé dans la préparation de ces plats.



*As part of our partnership with La Route des Saveurs de Charlevoix and Fairmont's commitment to environmental stewardship,  
this menu contains locally sourced organic, or sustainable items wherever possible.  
All cuisine is prepared without artificial trans fat.*

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, s.v.p. nous en aviser  
*Please, advise us of all food allergies*



# MENU DÉCOUVERTE

## TASTING MENU

**85 \$** 4 SERVICES / 4 COURSES  
SANS VINS / WITHOUT WINE

**109 \$** 5 SERVICES / 5 COURSES  
SANS VINS / WITHOUT WINE

OU / OR

**135 \$** 4 SERVICES / 4 COURSES  
AVEC VINS / WITH WINE

**179 \$** 5 SERVICES / 5 COURSES  
AVEC VINS / WITH WINE

### Entrée / Starter

**Terrine de Saint-Jacques fumée / caviar d'aubergine / velouté d'asperges à l'huile de noix**  
*Smoked St-Jacques terrine / eggplant caviar / asparagus velouté with walnut oil*



### Velouté / Soup

**Crème de verdurette à la truffe / cappuccino au parmesan**  
*Cream of verdurette flavoured with truffles / Parmesan cheese cappuccino*



### Plats principaux / Main courses

#### La Caille / Quail

**Farcie, laquée au porto / purée de panais confit / sauce bigarade**  
*Stuffed, glazed with port wine / parsnip confit puree / bitter orange sauce*

#### Ou / or

#### Le Doré / Walleye

**Filet poêlé / sauce vierge aux crevettes / lentilles Beluga / crème au citron**  
*Pan-fried fillet / sauce vierge with shrimps / Beluga lentils / lemon cream*



### Fromage / Cheese

**Moelleux de 1608 et chocolat / salade d'épinards / vinaigrette à la framboise**  
*Soft 1608 cheese and chocolate / spinach salad / raspberry vinaigrette*

#### Ou / or

### Dessert / Dessert

#### Le Chocolat / Chocolate

**Variation chocolat orange**  
*Chocolate and orange variation*

## Suggestions végétariennes

### Vegetarian Suggestions

**Medaglioni à la ricota et huile de truffe, sauce crémeuse au fromage Hercule**  
*Medaglioni with Ricotta cheese and truffle oil, creamy sauce with Hercule cheese*

-25-

Portion entrée / Starter size -15-

**Champignons en cage poêlés aux fines herbes et Mascarpone,  
caviar d'aubergines à l'ail rôti et sirop de tomates épicées**

*Pan-fried mushrooms with herbs and mascarpone,  
Eggplant caviar with roasted garlic and spicy tomato syrup*

-22-

Le  
Charlevoix



## Hors-d'œuvre / Appetizers

### La Salade / Salad

**Vinaigrette douce au poivre rose et croûton au saucisson biologique**

*Red pepper vinaigrette and organic sausage crouton*

-13-



### Les Pétoncles / Scallops

**Flan de panais, croustillant de pistaches et caviar à la royale**

*Parsnip flan, pistachio crisp and caviar à la royale*

-27-



### Les Crevettes / Shrimp

**Poêlées, orgetto à la truffe, espuma au citron**

*Sautéed, orgetto with truffles, lemon espuma*

-23-



### Le Homard / Lobster

**Parmentier et champignons Lobster, bisque au thé vert**

*Parmentier and lobster mushrooms, bisque flavoured with green tea*

-27-



### Le Foie Gras / Foie Gras

**Poêlé au croquant de pommes et calvados**

*Seared with calvados apple crisp*

-36-



### Le Canard / Duck

**Aiguillettes fumées et risotto aux cèpes**

*Smoked aiguillettes, cep risotto*

-26-



### L'Agneau / Lamb

**En croûte de noisettes, confiture de poires et canneberges**

*In a spicy hazelnut crust, pear and cranberry jam*

-18-

## Potages / Soups

### L'Ortie / Nettle

**Royale aux chanterelles**

*Royale with chanterelle mushrooms*

-13-

### La Courge / Squash

**Popcorn de ris de veau et compote d'échalote**

*Sweetbread popcorn and shallot compote*

-13-

### Le Consommé / Consommé

**De canard, tartare de tomates Lacoste**

*Duck, Lacoste tomato tartar*

-13-



Créés à partir d'ingrédients frais et équilibrés sur le plan nutritionnel, les plats Cuisine Vitalité Fairmont contribuent à la santé et au mieux-être optimal. Également, il nous fait plaisir de vous offrir la Cuisine Vitalité Plus, des repas nutritifs conçus selon des besoins alimentaires particuliers et des exigences pour les clients ayant une condition qui dépend d'un régime alimentaire. Notre équipe Alimentation & Boissons serait enchantée de vous procurer un menu spécial proposant des choix Cuisine Vitalité Plus.



Created using fresh and nutritionally balanced ingredients, Fairmont Lifestyle Cuisine dishes contribute to optimal health and wellness. Additionally, we are pleased to offer you Lifestyle Cuisine Plus, nutritious meals designed around select dietary needs and diet-dependent requirements. Our Food & Beverage team would be delighted to provide you with a special menu featuring Lifestyle Cuisine Plus selections.

## Plats de résistance / *Main Courses*

### Poissons / *Fish*

#### Les Crevettes / *Shrimp*

**Fumées et laquées à la bière Dominus Vobiscum, salade de roquette et betteraves**

*Smoked and coated in Dominus Vobiscum beer, arugula and beet salad*

-49-

#### Le Homard / *Lobster*

**Velouté de cèpes, lait mousseux aux pois verts**

*Cep velouté, frothy milk with green peas*

-55-

#### Le Flétan / *Halibut*

**Condiment d'agrumes confits, lait mousseux à la cardamome**

*Citrus confit condiments and cardamom emulsion*

-34-

#### La Sole / *Sole*

**De Douvres, sauce beurre blanc et citron, endive braisée et tomates marinées**

*From Dover, beurre blanc and lemon sauce, braised endive and marinated tomatoes*

-46-

#### Le Saumon / *Salmon*

**Poêlé aux épices douces, émulsion de beurre à l'orange**

*Pan with spices, butter emulsion*

-32-



Fourchette bleue est un programme de certification des restaurants et poissonneries qui s'engagent dans une démarche de saine gestion des ressources marines, en faisant découvrir à leurs visiteurs des espèces comestibles mais méconnues du Saint-Laurent et ainsi permettre de réduire la pression de pêche sur les espèces en difficultés.



Smarter Seafood is a certification program for restaurants and fish markets that commit themselves to the promotion of the sound management of marine resources by protecting the St. Lawrence's marine biodiversity. They do so by offering their clients little known edible species from the St. Lawrence River, thus relieving pressure on the fishing of vulnerable species.

### Viandes / *Meat*

#### Le Canard / *Duck*

**Magret en robe de chou de Savoie, brunoise de pomme de terre douce et pomme au miel**

*Breast dressed in Savoy cabbage, diced sweet potato and apple with honey*

-35-



#### L'Agneau / *Lamb*

**Carré rôti au romarin et piment d'Espelette, émulsion de chèvre à l'huile de truffe**

*Rack roasted with rosemary and Espelette pepper, goat cheese emulsion with truffle oil*

-49-

#### Le Porc / *Pork*

##### Trio biologique :

**Flan braisé à la truffe, médaillon grillé et ravioli d'épaule au miel, réduction à la sauge**

*Organic trio:*

*Flan braised with truffles, grilled medallion and shoulder ravioli with honey, sage reduction*

-38-



#### Le Cerf / *Deer*

**Rouelle farcie au foie gras, crosnes au jus de viande**

*Fillet stuffed with duck foie gras, crosnes with gravy*

-52-

#### Le Veau / *Veal*

**Cuit sous vide, jus de veau au Minaki**

*Vacuum cooked, veal stock with Minaki*

-37-

#### Le Bœuf / *Beef*

**Angus, poêlé façon Rossini**

*Angus, seared Rossini style*

-49-

Le  
Charlevoix