

"Lucky in Love"

MENU

AMUSE - BOUCHE

ENTRÉE

Foie Gras à la Liqueur de Rhubarbe de la Distillerie Menaud
Crème de Panais à la Vanille des Îles, Gelée au Xérès et Pain Toasté

PLATS

Filet Mignon de Veau Rôti au Poivre des Dunes

Pomme Anna, Fricassée de Pleurotes au Foie Gras, Sauce Mère

Ou

Cabillaud Braisé aux Citrons Confits et Olives Kalamata

Mousseline et Sommités de Choux Fleur, Cappuccino de Langoustines

DESSERT

Get Lucky in Love

Dessert du Meilleur Ouvrier de France:

Chef Roland Del Monte

Meringue, Café, Crème de Coco et Oranges Sanguines



MENU ÉLABORÉ PAR NOTRE CHEF SÉBASTIEN GRANGIER ET SA BRIGADE CULINAIRE

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez svp nous en faire part Service et taxes en sus

#fairmontmanoir #restaurantlesaintlaurent #thatfairmontfeeling #fairmontmonamour



Lucky in Love

MENU

AMUSE BOUCHE

STARTER

Foie Gras Flavoured with Rhubarb Liquor from Menaud Distillery

Parsnip Purée with Vanilla "Vanille des Îles", Sherry Vinegar Jelly and Toasted Bread

MAINS

Dune Pepper Roasted Veal Filet Mignon

Pomme Anna, Oyster Mushrooms Fricassée with Foie Gras, Madeira Sauce

Or

Braised Codfish with Lemon Confits and Kalamata Olives

Cauliflower Purée and Florets, Langoustine Cappuccino

DESSERT

Get Lucky in Love

Confection of the Meilleur Ouvrier de France

Chef Roland Del Monte

Meringue, Coffee, Coco Cream and Blood Oranges

MENU DEVELOPED BY OUR CHEF SÉBASTIEN GRANGIER AND HIS TEAM

Please advise us of all food allergies

Gratuities are not included and all prices are subject to applicable taxes



#fairmontmanoir #restaurantlesaintlaurent #thatfairmontfeeling #fairmontlovesfebruary

