

# NOS DESSERTS

## TARTE AU CAFÉ

Ganache au café L'Estuaire du  
Microtorréfacteur Café Charlevoix,  
praliné et chocolat noir

14

## ROYAL AU CHOCOLAT

Chocolat noir guayaquil 64%,  
praliné amandes et noisettes

14

## CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée au cidre Le Glacier des  
Vergers Pednault

12

## DESSERT DU JOUR

Sélection du Chef pâtissier

# OUR DESSERTS

## COFFEE TART

Estuary coffee ganache from Café  
Charlevoix micro-roaster,  
praline and dark chocolate

14

## CHOCOLATE ROYAL

64% guayaquil chocolate,  
hazelnut and almond praline

14

## CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée flavored with Le Glacier from  
Les Vergers Pednault

12

## DESSERT OF THE MOMENT

Selection from our pastry Chef

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



#fairmontmanoir #restaurantlesaintlaurent #thefairmontfeelings

*Please advise us of all food allergies.  
Gratuities are not included and all prices are subject to  
applicable taxes*



#fairmontmanoir #restaurantlesaintlaurent #thefairmontfeelings