LE SAINT LAURENT

PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DE FROMAGES DE CHARLEVOIX 29
(40G CHACUN) 5 FROMAGES

PLANCHE DE CHARCUTERIES DE CHARLEVOIX 34
5 CHARCUTERIES

PLANCHE MIXTE
2 FROMAGES ET 3 CHARCUTERIES 38
3 FROMAGES ET 5 CHARCUTERIES. 49

ENTRÉES

CRÈME D'OIGNON 20
AU VIEUX CHEDDAR DE ST FIDÈLE, BIÈRE FLACATOUNE

SAUMON FUMÉ DU MANOIR 26
PAIN DE SEIGLE,FROMAGE DE CERVELLE DE CANUT

FOIE GRAS À LA LIQUEUR DE RHUBARBE DE LA DISTILLERIE MENAUD 28
CONFIT DE RHUBARBE ET BRIOCHE TOASTÉE

TARTARE DE THON AU SÉSAME 24
EN PLAT 36
SALADE DE MANGUE ET POIVRON

TARTARE DE BŒUF 28
EN PLAT 40
PESTO DE PLEUROTES DES CHAMPIGNONS DE CHARLEVOIX, PICKLES DE SHIMEJI, AIL NOIR, NOISETTES TORRÉFIÉES

SALADE MARAICHÈRE 28

BURRATA ET TOMATES ANCESTRALES DE LA FERME DES 4 TEMPS 34
PESTO MAISON, PIGNONS DE PIN ET BASILIC
+EN FORFAIT SUPPLÉMENT DE 5

BISTRONOMIE

CLUB SANDWICH AU HOMARD 42
PAIN AU MISO, BACON, LAITUE, TOMATES, MAYONNAISE À L'AIL NOIR

BURGER DU MANOIR 30
BŒUF, PAIN BRIOCHÉ, FLEURMIER DE LA LAITERIE DE CHARLEVOIX, TOMATE, ROQUETTE, MAYONNAISE À LA TRUFFE

POUTINE AU CANARD CONFIT 28
SAUCE POUTINE AU COGNAC ET À L'ÉRABLE, FROMAGE EN GRAIN, CIBOULETTE

POISSONS ET FRUITS DE MER

RAVIOLI AU HOMARD 49
BISQUE DE HOMARD ET ASPERGES
+EN FORFAIT SUPPLÉMENT DE 10

PIEUVRE 38
BOULGOUR AUX SAVEURS DU MAROC, PISTACHES TORRÉFIÉES

PÉTONCLES POÊLÉES 65
FONDUE DE POIREAU, SAUCE VIERGE A L'ARGOUSIER
+EN FORFAIT SUPPLÉMENT DE 25

FILET DE DORÉ À LA FLORENTINE 36
SAUCE HOLLANDAISE, LÉGUMES DU MARCHÉ

VIANDES

SUPRÊME DE PINTADE DES VOLIÈRES DE BAIE ST PAUL 49
SAUCE OMERTO ET POIVRE DES DUNES, DAUPHINOISE ET LÉGUMES DU MARCHÉ
+EN FORFAIT SUPPLÉMENT DE 10

TAGLIATA DE BŒUF, FRITES ET ROQUETTE 55
VINAIGRETTE AU SABA, PARMESAN
+EN FORFAIT SUPPLÉMENT DE 15

CARRÉ D'AGNEAU SUR LIT DE PLEUROTES 70
PAD CHOÏ ET ÉCHALOTES CONFITES, SAUCE AUX HERBES
+EN FORFAIT SUPPLÉMENT DE 30

COCOTTE DE JARRET DE PORC 55
CONFIT À L'ÉRABLE
RISOTTO D'ORZO AUX TOMATES SÉCHÉES ET ASPERGES
POUR 2 PERSONNES

VÉGÉTARIEN

PANISSE, CRÈME DE POIVRON, ROQUETTE ET POIS CHICHES FRITS 32

SACCHETTI À LA TRUFFE NOIRE ET FROMAGE, CRÈME DE PARMESAN ET ROQUETTE 35

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

LES MEMBRES GAGNENT LIMITLESS DINING DES POINTS REWARD

#fairmontmanoir #restaurantlesaintlaurent #thefairmontfeelings

MEMBERS EARN LIMITLESS DINING REWARD POINTS

181 Rue Richelieu, La Malbaie, QC G5A 1X7 (418) 665-3703

LE SAINT LAURENT

SHARING PLATTERS

LOCAL CHARLEVOIX CHEESE PLATTER 29
(40G EACH) 5 CHEESES

LOCAL CHARLEVOIX CHARCUTERIE PLATTER 34
5 CHARCUTERIES

MIXED PLATTER
2 CHEESES & 3 CHARCUTERIES 38
3 CHEESES & 5 CHARCUTERIES 49

STARTERS

CREAM OF ONION 20
AGED CHEDDAR FROM ST-FIDÈLE, FLACATOUNE BEER

HOUSE MADE SMOKED SALMON 26
RYE BREAD, "CERVELLE DE CANUT" CHEESE

FOIE GRAS FLAVOURED WITH RHUBARB LIQUOR FROM THE MENAUD DISTILLERY 28
RHUBARB CONFIT AND TOASTED BRIOCHE

SESAME **TUNA TARTAR 24**
MAIN COURSE 34
MANGO SALAD AND RED PEPPERS

BEEF TARTARE 28
MAIN COURSE 40
OYSTER MUSHROOM PESTO FROM CHAMPIGNONS CHARLEVOIX, SHIMEJI PICKLES, BLACK GARLIC AND ROASTED HAZELNUTS

VEGETABLE ORCHARD SALAD 28

BURRATA, HEIRLOOM TOMATOES FROM THE FERME DES 4 TEMPS 34
HOUSE MADE PESTO, PINE NUTS, BASIL
+5TO YOUR RATE

BISTRONOMY

LOBSTER CLUB SANDWICH 42
MISO BREAD, BACON AND BLACK GARLIC MAYONNAISE, LETTUCE, TOMATO

THE MANOIR BURGER 30
BEEF PATTY, FLEURMIER CHEESE FROM THE LAITERIE DE CHARLEVOIX, TOMATO, ARUGULA, BRIOCHE BUN, TRUFFLE MAYONNAISE

DUCK CONFIT POUTINE 28
COGNAC AND MAPLE GRAVY, CHEESE CURDS, CHIVES

FISH&SEAFOOD

LOBSTER RAVIOLI 49
LOBSTER BISQUE AND ASPARAGUS
+10 TO YOUR RATE

OCTOPUS 38
BULGUR WITH MOROCCAN FLAVOR, TOASTED PISTACHIOS

SEARED SCALLOPS 65
CREAMY LEEKS, SEA BUCKTHORN VIRGIN SAUCE
+25 TO YOUR RATE

FLORENTINE WALLEYE FILET 36
HOLLANDAISE SAUCE, MARKET VEGETABLES

MEAT

GUINEA FOWL SUPREME FROM VOLIÈRE DE BAIE-ST-PAUL 49
OMERTO AND DUNE PEPPER SAUCE, MARKET VEGETABLES, DAUPHINOISE POTATOES
+10 TO YOUR RATE

BEEF TAGLIATA, FRIES, ARUGULA 55
SABA VINAGRETTE, PARMESAN
+15 TO YOUR RATE

RACK OF LAMB, OYSTER MUSHROOM 70
PAD CHOÏ, SHALLOT CONFIT, HERB SAUCE
+30 TO YOUR RATE

MAPLE CONFIED PORC SHANK 55
DRIED TOMATOES AND ASPARAGUS, ORZO RISOTTO
SERVES TWO

VEGETARIAN

CHIC PEA PANISSE, CREAM OF SWEET PEPPERS, ARUGULA AND FRIED CHIC PEAS 32

·BLACK TRUFFLE AND CHEESE SACCHETTI, PARMESAN CREAM AND ARUGULA 35

If you have food allergies or intolerances, please advise your waiter
Taxes and service not included

LES MEMBRES GAGNENT LIMITLESS DINING DES POINTS REWARD

#fairmontmanoir #restaurantlesaintlaurent #thefairmontfeelings

MEMBERS EARN LIMITLESS DINING REWARD POINTS

181 Rue Richelieu, La Malbaie, QC G5A 1X7 (418) 665-3703