



LE SAINT
LAURENT

Partez à la découverte de notre menu saisonnier, un fin mariage entre les classiques de la tradition bistronomique et les incroyables produits du terroir Charlevoisien.

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

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT DES JARDINS DU CENTRE 20
Croûtons à l'huile de Noisettes, Emulsion au Charlot 1608

PÂTÉ EN CROûTE RICHELIEU AUX VIANDES BIO DE CHARLEVOIX 25
Canard, Pintade, Foie Gras et Cochon, Confiture d'Oignons à la Grenadine

OEUF PARFAIT, BOUILLON DE CHAMPIGNONS DES BOIS DE CHARLEVOIX AU CAFÉ 26
Chips de Lard, Petits Croûtons

SAUMON FUMÉ DU MANOIR 28
Crème Montée à l'Aneth, Oeufs de Poissons Noirs et Brioche Toastée

ESCALOPES DE FOIES GRAS POÊLÉES 35
Polenta à la Tomme d'Elles et Jus Réduit Passion

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON CANADIEN RÔTI À L'HUILE D'OLIVE ET FLEUR DE SEL 39
Mousseline de Brocolis au Parmesan, Emulsion Curry Coco

THON SNAKÉ 66
Mousseline de Carottes, Echalotes, Gel Yuzu et lie de Vin Camerise

BAR RAYÉ CANADIEN RÔTI 95
(POUR 2 PERSONNES)
Carottes Glacées au Miel et Agrumes, Purée Maison

VIANDES

AGNEAU CONFIT 45
Boulgour aux Légumes à l'Oriental, Mousseline de Dattes de Medjoul au Safran Nordique et Pistaches

CÔTE DE VEAU DE CHARLEVOIX 78
Garniture de Céleris-Cocotte Grand-Mère, Jus de Cuisson au Poivre des Dunes

FILET DE BŒUF ROSSINI 85
Escalope de Foie Gras, Truffe, Mousseline de Panais et Sauce Périgourdine

VOLAILE FERMIÈRE DU QUÉBEC À LA CRÈME ET HOMARD À L'ESTRAGON 120
(POUR 2 PERSONNES SERVIE EN COCOTTE)
Pomme Purée Maison

TOMAHAWK DE BOEUF ANGUS RÔTI 230
(POUR 2 PERSONNES)
Carottes Glacées au Miel et Agrumes, Purée Maison

VÉGÉTARIEN/VEGAN

RISOTTO DE JADE AU VERT 32
Légumes Grillés des Jardins du Centre, Chips de Salsifi et Panais

LINGUINE 32
Truffe Crème Tartufatta



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

181 Rue Richelieu, La Malbaie, QC G5A 1X7

(418) 665-3703

#fairmontmanoir

#restaurantlesaintlaurent

#thefairmontfeelings





Welcome to the Saint Laurent, a modern bistronomy restaurant.

Discover our seasonal menu, a marriage between traditional bistronomy classics and the incredible local Charlevoix products.

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

APPETIZERS

BUTTERNUT SQUASH SOUP FROM JARDINS DU CENTRE 20
Hazelnut Oil Croutons and Charlot 1608 Charcuterie Emulsion

RICHELIEU PÂTÉ EN CROÛTE WITH CHARLEVOIX ORGANIC MEATS 25
Duck, Guinea Fowl, Foie Gras and Porc, Grenadine Onion Compote

PERFECT EGG FROM THE FORRESTS OF CHARLEVOIX 26
Wild Mushroom and Coffee Broth, Lard Chips and Croutons

SMOKED SALMON FROM THE MANOR 28
Dill Whipped Cream, Black Fish Caviar and Toasted Brioche

SEARED FOIE GRAS 35
Tomme d'Elles Polenta and Passion Fruit Reduced Juice

FROM THE SEA

ROASTED SALMON STEAK IN OLIVE OIL AND FLEUR DE SEL 39
Parmesan and Brocoli Purée, Curry and Coconut Emulsion

SEARED TUNA 66
Carrot Purée, Shallots, Yuzu Gel, Haskap Berry Red Wine Reduction

BAKED STRIPED BASS FROM THE SAINT LAWRENCE 95
(SERVES TWO)
Honey Glazed Carrots, Citrus and Potato Purée

FROM THE GARDEN

GREEN JADE RISOTTO 32
Grilled Vegetables from Jardins du Centre Salsify and Parsnip Chips

LINGUINE 32
Truffle and Cream

FROM THE BUTCHER

LAMB CONFIT 45
Oriental Vegetable Bulgur, Medjoul Dates and Pistachio Safran Purée

VEAL CHOP FROM CHARLEVOIX 78
Celery Garnish, Bacon Lardon, Onion, Mushroom, Dune Pepper Cooking Juice

ROSSINI BEEF FILET 85
Seared Foie Gras Scallop, Truffle, Parsnip Purée and Périgourdine Sauce

POULTRY FROM QUÉBEC WITH CREAM AND TARRAGON LOBSTER 120
(SERVED TWO IN STEW POT)
House Potato Purée

ROASTED ANGUS BEEF TOMAHAWK 230
(POUR 2 PERSONNES)
Honey Glazed Carrots, Citrus and Potato Purée

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

181 Rue Richelieu, La Malbaie, QC G5A 1X7

(418) 665-3703

#fairmontmanoir

#restaurantlesaintlaurent

#thefairmontfeelings

