



CUISINE FINE À L'ASSIETTE
MENU DU SOIR 17H-21H

ENTRÉES

MARAÎCHÈRE D'HIVER 23

Courge en hummus et confit, faux mage aux bleuets, kale, carottes, pleurotes, vinaigrette aux agrumes.

PÉTONCLES DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE 32

sauce chocolat blanc, gingembre, mélilot, Granny Smith

FOIE GRAS AUX PLEUROTÉS ET TOPINAMBOURS 30

Gel de cassis, brioche au poivre de Tasmanie

POTAGE HIVERNAL 22

Betteraves, poires et gingembre, brunoise de foie gras

UNAGI FUMÉE ET POIREAUX 28

ravioli d'anguille fumée, crème de poireaux, filaments de poireaux frits

PLATS

POLENTA DES BOIS 34

polenta au Migneron, champignons crus et poêlés, chips de Migneron

FAUX-FILET ANGUS AAA 60

lie de vin à la camérise, mousseline de panais, carottes glacées
+ 24\$ à votre forfait

BUTTERNUT 28

Riz aux graines de courges, courgettes et champignons, vinaigrette à l'orange et Xérès

PIEUVRE 38

Boulgour noix de pin et pistaches, coulis d'abricot au safran

MAGRET DE CANARD AU MISO ET ÉRABLE 42

Radis melon d'eau au soya miel et gingembre, mousseline de céleri-rave, noix de Grenoble

SAUMON 38

Orgesotto au citron, sauce oursin et courgette grillée

*découvrez des plats de
notre restaurant Le
Bellerive au Saint-Laurent
le temps d'un souper*

BELLERIVE

ENTRÉES

CRÈME D'OIGNON À LA BIÈRE ET CHEDDAR 20

bière de la MicroBrasserie Charlevoix, cheddar Le Vieux Charlevoix, effiloché de boeuf et noisettes

SAUMON FUMÉ DU MANOIR 24

saumon fumé du Manoir, brioche au poivre rose, oignons rouges marinés, crème sûre aux câpres

PLATS

JARRET DE PORC BRAISÉ 35

à l'érable, purée de pomme de terre, légumes du moment

MACARONI AU FROMAGE 24

Fromage de Charlevoix

BURGER DU JOUR

expliqué par votre serveur



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

#fairmontmanoir

#restaurantlesaintlaurent

(418) 665-3703

#thefairmontfeelings





FINE CUISINE ON THE PLATE
DINER MENU 5 PM - 9 PM

APPETIZERS

WINTER ORCHARD 23

squash hummus, blueberry vegan cheese, kale, carrot, butternut, oyster mushrooms, citrus vinaigrette

MAGDELEN ISLANDS
SCALLOPS 32

sauce perfumed with white chocolate, ginger and melilotus, granny smith

FOIE GRAS WITH OYSTER
MUSHROOMS AND JERUSALEM
ARTICHOKE 30

blackcurrant gel, tasmanian pepper brioche

WINTER SOUP 22

beetroot, pear and ginger, foie gras brunoise

SMOKED UNAGI AND LEEK 28

smoked eel ravioli, cream of leek soup, crispy leek

MAIN COURSES

WOODLAND POLENTA 34

migneron cheese polenta, sautéed and raw mushrooms, migneron chips

AAA ANGUS SIRLOIN 60

Red wine and honeysuckle reduction, parsnip purée, glazed carrots

+ 24\$ to your rate

BUTTERNUT 28

Fried rice with squash seeds, mushrooms and rougette, sherry vinegar and orange vinaigrette

OCTOPUS 38

Bulgur with pine nuts and pistachios, Saffron and apricot coulis

DUCK BREAST WITH MISO
AND MAPLE 42

Melon radish marinated in honey, ginger and soy sauce, celeriac purée, toasted walnut

SALMON 38

Barleysotto with lemon, sea urchin sauce, grilled zucchini

*discover dishes from our
restaurant Le Bellerive in
the Saint-Laurent for
dinner*

BELLERIVE

APPETIZERS

BEER AND CHEDDAR
CREAM OF ONION SOUP 20

Local beer from the MicroBrasserie Charlevoix, Charlevoix old cheddar cheese, pulled beef, hazelnut

HOUSE SMOKED SALMON 24

Brioche with pepper pink, pickled red onions, caper sour cream

MAIN COURSES

BRAISED PORK SHANK 35

with maple, mashed potatoes, vegetables

GRILLED MAC'N CHEESE 24

from Charlevoix

BURGER OF THE DAY

explain with your waiter

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

