

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

*Crème de choux-fleur,
raifort et chocolat blanc*

*Jarret de porc braisé aux épices des
fêtes et à l'érable*
pomme de terre dauphinoise, légumes
du marché

o u

*Risotto aux champignons et à la
truffe*

Gâteau opéra
biscuit aux amandes, mousse chocolat et
feuillantine pralinée

o u

*Framboise, pistache et chocolat
blanc*
biscuit à la pistache, insert à la
framboise, mousse au chocolat blanc

Menu 65\$

Menu élaboré par notre chef Sébastien Grangier et son équipe

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

TABLE D'HÔTE 3 COURSES

*Cauliflower cream, horseradish
and white chocolate*

*Braised pork shank with christmas
spices and maple*
dauphinoise potatoes, vegetables

or

Mushroom and truffle risotto

Opéra cake
almond biscuit, chocolate mousse,
feuillantine praline

or

*Raspberry, pistachio and white
chocolate*
pistachio biscuit, raspberry insert and
white chocolate mousse

Menu 65\$

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