

Bienvenue au Restaurant Le Saint Laurent,

La bonne cuisine sans bon produit n'existe pas. Merci à nos producteurs, maraichers et artisans de rendre tout cela possible! La cuisine d'aujourd'hui doit être consciente des enjeux de notre planète, réfléchie et responsable.

Bon appétit



ENTRÉES

Velouté Céleri et Pommes <i>Isle-aux-Coudres</i> Céleri Boule, Céleri Branche, Graines de Céleri, Pommes des Vergers Pedneault, Cidre de Glace, Speck de Damien	18
Champignons <i>Tout Charlevoix</i> Cèpes d'Amérique, Pleurotes, Tomates Confites, Figues, Aneth, Sel de Truffes, Tomme D'Elles, Graines de Tournesol	22
Artichauts et Crabe <i>Côte-nord et St-Iréné</i> Pattes de Crabe des Neiges, Huile de Cari, Gelée de Tomates, Chips de Gingembre	24
Tartare de Bœuf à l'Estragon <i>Québec - Rivière Malbaie</i> Jaune d'Œuf Confit, Estragon, Pesto de Pleurotes «Champignons Charlevoix», Salicorne, Croûtons	28
Gravlax de Truite <i>Les Éboulements</i> Truite Marinée au Gin Menaud, Thé du Labrador, Gel d'Argousier, Câpres de Sureau, Caviar de Moutarde, Betteraves, Radis, Crème Montée	26
Pétoncles des Îles et Flanc de Porc <i>Îles-de-la-Madeleine et St-Urbain</i> Purée de Panais à l'Ail Noir, Sirop Forestier, Choux de Bruxelles, Courge Musquée, Chorizo Bio	28
Nougat de Foie Gras de la Ferme Basque <i>St-Urbain</i> Bleuets, Canneberges, Jambon Cru des Viandes Bio, Purée de Camerises, Poudre de Fruits Rouges, Pain Brioché au Sel du St-Laurent et Carvi	35

PLATS PRINCIPAUX

Saumon Canadien Basse Température <i>Maritimes-La Malbaie</i> Brûlé au Sucre d'Érable, Épices du Cru, Risotto d'Avoine des Belles Récoltes, Crème à l'Oseille, Rabioles	44
Pintade <i>Baie-St-Paul</i> Croustille de Peau, Suprême Farci au Lard et aux Cèpes, Pommes Fondantes, Petits Pois, Jus de Volaille Monté au Foie Gras	49
Doré de Lac <i>Québec</i> Hollandaise au Sumac, Chou-Fleur, Fèves de Soja, Poivrons	54
Ris de Veau <i>Québec</i> Poudre d'Amande, Cappuccino de Homard à l'Amaretto Avril, Poireaux, Érable, Légumes Racines Rôtis au Thym	62
Côtes de Cerf <i>Lac-St-Jean</i> Cannelloni de Cerf braisé, Jus de Viande Réduit au Kirsch Beemer, Mousseline de Céleri-Rave, Champignons King, Griottes, Chou Rouge	72
Délire du Chef et de sa Brigade Plus d'informations auprès de nos Chefs de Rang	

À PARTAGER

Banik <i>Pain Traditionnel fait à la manière des Premières Nations</i> Farine Bio du Moulin de Charlevoix, Sel du Saint-Laurent, Beurre Fouetté du Moment	12
Frites Yukon <i>La Malbaie</i> Huile de Truffe Blanche Charlevoix, Neige de Cheddar Vieilli de Saint-Fidèle	16
Le Secret de Maurice <i>Famille Migneron Baie-St-Paul</i> Secret de Maurice Servi Chaud, Courge Rôtie au Miel du Manoir, Poires et Praliné de Graines de Citrouilles	35
Fromages <i>Baie-St-Paul</i> Migneron de Charlevoix, Tomme de Brebis, Fleurmier, 1608, Cendré des Grands Jardins	35
Charcuteries <i>St-Urbain</i> Le Pieux, Le Speck, Chorizo, Terrine d'Émeu de Charlevoix et Garnitures	35
Marteau de Thor <i>Bovin Charlevoix (St-Urbain)</i> Jarret de Boeuf confit, Jus de Viande Corsé à l'Hydromel de Bleuets, Pommes de Terre Gabrielle, Légumes du Caveau, Échalotes	210

DESSERTS

Miel <i>181 Rue Richelieu</i> Crèmeux Miel et Citron, Biscuit au Pollen, Caramiel Citron, Sorbet au Thym Citron <i>Avec verre d'hydromel +10\$</i>	16
Chocolat Tuile Choco, Ganache Chocolat Noir et Piment Gorria, Meringue, Cacao, Glace Chocolat, Sauce Choco-Piment, Biscuit sans Farine	17
L'Aurore Boréale <i>Clermont</i> Tuile de Sarrasin et Lactaire Odeur d'Érable, Espuma Mélilot, Compotée de Bleuets, Gâteau Éponge à la Chlorophylle, Sorbet au Cèdre	16
Pommes <i>Isle-aux-Coudres</i> Rouleau de Pommes Façon Tatin, Glace à la Pomme d'Amour, Crème Fraîche, Pommes au Cidre, Crumble de Spéculoos, Caramel au Sel du St-Laurent	15
La Douceur du Moment Plus d'informations auprès de nos Chefs de Rang	15

Menu signé par Simon Fortin et Renaud Louis, desserts par Kévin Leroy

La majorité de notre menu peut être adaptée pour les végétariens.

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.

Service et taxes en sus.



#RestaurantLeSaintLaurent

fourchette bleue
pour une saine gestion des ressources marines
par Exploramer



Welcome to the Restaurant Le Saint Laurent.

There's no such thing as good food without good product, and we thank our producers, growers and artisans for making it all possible! Today's cuisine must be aware of the challenges that our planet is facing and be thoughtful and responsible.

Enjoy. Bon appétit



APPETIZERS

Celeriac and Apple Soup <i>Isle-aux-Coudres</i> Celeriac, Celery, Celery Seeds, Apples from Pednault Orchards, Ice Cider, Damien's Speck	18
Mushrooms <i>Charlevoix</i> Cep, Oyster Mushroom, Tomato Confit, Figs, Dill, Truffle Salt, Tomme d'Elles, Sunflower seeds	22
Crab and Artichoke <i>North Coast and St-Iréné</i> Crab, Curry Oil, Tomato Jelly, Ginger Chips	24
Beef Tartar - Tarragon <i>Québec and Malbaie River</i> Preserved Egg Yolk, Oyster Mushroom Pesto from Les Champignons de Charlevoix, Sea Asparagus, Croutons	28
Trout Gravlax <i>Les Éboulements</i> Menaud Gin Trout Marinated, Labrador Tea, Sea Buckthorn Gel, Mustard Caviar, Beets, Radish, Crème Fraîche	26
Scallops, Porc Belly and Chorizo <i>North Coast and St-Urbain</i> Parsnip and Black Garlic Purée, Forrest Syrup, Brussel Sprouts, Butternut Squash	28
Foie Gras Nougat from Ferme Basque <i>St-Urbain</i> Haskap Purée, Blueberries, Cranberries, Ham from Viandes Bio, Red Berry Powder, Brioche with St-Laurent Salt and Caraway	35

MAIN DISHES

Slow-Cooked Canadian Salmon <i>Malbaie and Maritimes</i> Maple Sugar and Spices Crisp, Oat Risotto from Les Belles Récoltes, Sorrel Cream, Turnips	44
Guinea Fowl from Charlevoix <i>Baie-St-Paul</i> Crispy Skin, Cep and Lard Stuffed Supremes, Fondant Potatoes, Green Peas, Poultry Sauce Finished with Foie Gras	49
Lake Walleye <i>Gaspésie</i> Sumac Hollandaise Sauce, Cauliflower, Soy Beans, Peppers	54
Sweetbread <i>Québec</i> Almond Powder, Lobster Cappuccino with Avril Amaretto, Leeks, Maple, Roasted Root Vegetables with Thyme	62
Rack of Deer <i>Normandin Lac-St-Jean</i> Reduced Meat sauce with Beemer Kirsch, Celeriac Purée, King Oyster Mushrooms, Morello Cherries and Red Cabbage	72
The Delights of the Chef and his Team For more informations, please inquire with our Waiters.	

SHARING DISHES

Banik <i>Traditional Bread made in the style of the First Nations</i> Organic Flour from Moulin de Charlevoix, St.Lawrence River Salt, Whipped Butter of the Day	12
Yukon Fries <i>La Malbaie</i> White Truffle Oil from Charlevoix, Saint-Fidèle Old Cheddar Snow	16
Le Secret de Maurice <i>Migneron family, Baie-St-Paul</i> Secret de Maurice Cheese served Warm, Roasted Squash with Honey from Le Manoir, Pear and Pumpkin Seeds Praline	35
Cheese Platter <i>Baie-St-Paul</i> Migneron from Charlevoix, Sheep Tomme, Fleurmier, 1608, Cendré from Grands Jardins	35
Charcuterie Platter <i>St-Urbain</i> Pieux, Speck, Chorizo, Emu Terrine from Charlevoix	35
Meyers Beef Shank <i>St-Urbain</i> Meat Sauce Perfumed with Blueberry Liquor from Hydromel, Gabrielle Potatoes, Winter Vegetables, Shallots	210

DESSERTS

Honey <i>181 Rue Richelieu</i> Honey and Lemon Taffy, Pollen Cake, Lemon Honey-Caramel, Lemon and Thyme Sorbet <i>Served with a glass of Hydromel +10\$</i>	16
Chocolate Chocolate Crisp, Gorria Pepper and Dark Chocolate Ganache, Meringue, Cocoa, Chocolate Ice Cream, Choco-Pepper Sauce, Flourless Cake	17
Aurora Borealis <i>Clermont</i> Maple Milk Cap Mushroom and Buckwheat Crisp, Sweet Clover Espuma, Blueberry Compote, Chlorophyll Sponge Cake, Cedar Sorbet	16
Apples <i>Isle-aux-Coudres</i> Tart Tatin Style Apple Roll, Cadied Apple Ice Cream, Cream, Apples in Apple Cider, Speculoos Crumble, Salted Caramel with St.Lawrence Salt	15
Sweetness of the Moment Ask your waiter for details	15

Menu created by our Chefs Simon Fortin and Renaud Louis, desserts by Kévin Leroy

The majority of our menu can be adapted for vegetarians.

If you are subject to food allergies or dietary restrictions, please advise us.

Service and taxes are not included.



#RestaurantLeSaintLaurent

