Bienvenue au Restaurant Le Saint Laurent,

Nous vous invitons à découvrir notre menu saisonnier, dans une cuisine bistronomique d'inspiration française, raffinée et moderne, mettant en vedette les produits d'exceptions de nos producteurs Charlevoisiens.

Bon appétit

ENTRÉES

Velouté Crécy **18**
Les Éboulements
Carottes des Jardins du Centre, Effiloché de Bœuf, Crème de Maïs au Génépi de la Distillerie Menaud

Asperges Vertes **24**
Charlevoix
Grenades, Tomme de Brebis, Noisettes Torréfiées, Vinaigrette Citrons Confits, Verdure des Jardins Écho Logiques

Saumon Fumé du 181 Richelieu **25**
Charlevoix - Gaspésie
Crème Montée au Bacon de Mer, Dentelle d'Épeautre, Caviar de Moutarde, Gel Yuzu

	Entrée	Plat
Tartare de Bœuf à l'Estragon	**28**	**38**

Québec - Rivière Malbaie
Jaune d'Œuf Confit, Pesto de Pleurotes des Champignons Charlevoix, Salicorne, Croûtons

Mauvaises Herbes! Ferme des Quatre-Temps **16**
Port-au-Persil
Croûtons à l'Huile de Cameline, Balsamique de Pommes Tardives au Beurre Noisette, Garniture de Saison

Mi-Cuit de Foie Gras de la Ferme Basque **35**
St-Urbain
Rose, Mélilot, Rhubarbe, Croustillant Sarrasin, Pousses d'Épinettes Marinées

PLATS PRINCIPAUX

Omble Chevalier de la Pisciculture Charlevoix **40**
Les Éboulements
Carottes Couleurs Rôties, Chimichurri de Coriandre au Piment Gorria, Jus de Rôti de Veau

Flétan **55**
Gaspésie
Riz d'Avoine des Belles Récoltes, Vierge de Coquillages du Saint-Laurent

Onglet de Bœuf Angus Meyer **55**
Ste-Anne-de-la-Pérade
Rabioles des Quatre-Temps, Bettes à Carde à la Moelle, Sauce Maturini

Bavette de Veau Cuite à Basse Température **49**
La Malbaie
Pleurotes de Rivière Malbaie Grillés, Érable, Miso, Oignons Frits, Sauce Béarnaise

Risotto **42**
Tout Charlevoix
Asperges Vertes, Morilles, Jus de Légumes Rôtis, Riz d'Avoine Soufflé des Belles Récoltes

Délire du Chef et sa Brigade
Plus d'informations auprès de nos Chefs de Rang

À PARTAGER

Banik **10**
Pain Traditionnel fait à la manière des Premières Nations
Farine Bio du Moulin de Charlevoix, Sel du Saint- Laurent, Beurre Fouetté du Moment

Frites Yukon **15**
La Malbaie
Huile de Truffe Blanche Charlevoix, Neige de Vieux Cheddar de Saint Fidèle

Fromages **35**
Baie-St-Paul
Migneron de Charlevoix, Tomme de Brebis, Fleurmier, 1608, Cendré des Grands Jardins

Charcuteries **35**
St-Urbain
Le Pieux, Le Speck, Chorizo, Rillettes de Canard de la Ferme Basque, Terrine d'Émeu de Charlevoix, Garnitures

Charcuteries et Fromages **49**
Charlevoix
Notre sélection de 3 Fromages, 5 Charcuteries, Garnitures

Côte de Boeuf Angus Meyer 40oz **230**
Ste-Anne-de-la-Pérade
Pommes de Terre Gabrielle, Jus de Cuisson à l'Ail Noir et Dominus Triple, Carottes

DESSERTS

Pavlova aux Fruits de Saison **15**
Tout Charlevoix
Meringue Craquante, Crème Mélilot, Sorbet Fraise et Basilic

Chocolat au Pluriel **15**
Evocao 72%
Mousse, Sorbet, Crémeux, Crumble, Coulis de Camérises

Baba à la Liqueur de Rhubarbe de chez Menaud **15**
Clermont
Crème Ivoire, Rhubarbe Confite, Poivre des Dunes

Feuille Sarrasin du Moulin Charlevoix **15**
Baie-St-Paul - Ile aux Coudres
Crémeux Citron, Lavande Azulée, Praliné Sarrasin

Menu élaboré par nos Chefs Simon Fortin et Fernando De Almeida.
Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
Service et taxes en sus.

LES MEMBRES GAGNENT LIMITLESS DINING DES POINTS REWARD

#RestaurantLeSaintLaurent

certifié fourchette bleue pour une saine gestion des ressources marines par Exploramer

ALIMENTS DU QUÉBEC RESTAURANT AU MENU