



# ESCAPADE AU CHÂTEAU

· MENU ÉDITION DE LUXE ·

PAR FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC

Installez-vous confortablement et laissez-vous charmer  
par les créations culinaires de notre brigade.

## BOUTEILLE DE VIN SÉLECTIONNÉE PAR NOTRE SOMMELIER

Fromage Blackburn de Jonquière et confiture de fruits séchés  
Jambon sec des Viandes Biologiques de Charlevoix et graines  
de moutarde en pickles

## REPAS

### CREVETTES NORDIQUES

Juliennes de légumes et émulsion aux agrumes



### LINGOT DE FOIE GRAS

Baies nordiques et pain aux noix



### JOUE DE BŒUF BRAISÉ

Gnocchis aux champignons et aux échalotes confites  
Jus réduit au poivre des dunes



### PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE RÔTI

Confiture de poivrons grillés à la tomate,  
Purée de racines de céleri



### ASSORTIMENT DE BOUCHÉES SUCRÉES

Signature à partager de notre chef pâtissier

Mignardises  
Macarons et chocolats

## PETIT-DÉJEUNER AU LIT

Jus d'orange

Croissants et confitures

Parfait aux fruits et à l'érable

L'œuf du moment

Casserole de pommes de terre et de viandes  
bacon, saucisse et jambon

Votre café du matin