

MARCHÉ

# Artisans

AU CHOIX:

MENU CINQ SERVICES

## TERRE ET MER



### PINK MOSCOW MULE

#### DUO DE PÉTONCLES ET TATAKI DE BŒUF HIGHLAND

condiment citron vert et passion, échalotes croustillantes

#### VELOUTÉ DE COURGE POIVRÉE

brisures de foie gras de Marieville au vieux porto blanc

#### DEMI-HOMARD DES ÎLES POCHÉ AU BEURRE CLARIFIÉ

purée de céleri truffée, embeurrée de chou rouge, sauce homardine et concassé de crevettes d'Argentine aux herbes

#### FILET DE VEAU DE LAIT DU QUÉBEC

champignons sauvages, migneron, pommes de terre crémeuses, légumes rôtis et sauce Périgueux

#### FORÊT-NOIRE

crème montée meringuée, palet de cerises griottes à l'eau-de-vie, mousse au chocolat exclusif Kaos et biscuit tout chocolat

#### BOUTEILLE DE PROSECCO

#### COFFRET DE TROIS CHOCOLATS EXCLUSIFS DU FAIRMONT LE REINE ELIZABETH

Kaos, Embrun et 1958

MENU CINQ SERVICES

## VÉGÉTARIEN



### PINK MOSCOW MULE

#### CARPACCIO DE BETTERAVE DORÉE

condiment citron vert et passion

#### VELOUTÉ DE COURGE POIVRÉE

crème de coco montée à la truffe

#### COMPOSITION DE LÉGUMES AU CARI DU CACHEMIRE

tomates confites, fèves et fines herbes

#### BLINIS AUX POIS CHICHES AVEC POUSSÉS D'ÉPINARDS ET CÉBETTE

légumes racines rôtis, houmous au vin blanc, pistou

#### DÉLICE CHOCOLAT ET FRAMBOISE

#### BOUTEILLE DE PROSECCO

#### COFFRET DE TROIS CHOCOLATS EXCLUSIFS DU FAIRMONT LE REINE ELIZABETH

Kaos, Embrun et 1958

*Ce menu est aussi  
sans lactose et sans gluten.*