

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 CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

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 CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

COFFRET DE TROIS CHOCOLATS EXCLUSIFS DU FAIRMONT LE REINE ELIZABETH

Kaos, Embrun et 1958

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