

# MENU DÉCOUVERTE

## Hommage à nos terroirs québécois et producteurs du Canada

A tribute to our Quebec local products and Canadian producers



L'AMUSE-BOUCHE  
Amitié du chef Martin Paquet

TO WHET THE APPETITE  
A savory welcome from chef Martin Paquet

LE FOIE GRAS DE ST. LOUIS DE GONZAGUE  
en nougat aux pistaches et pépites de marrons  
\*Gewurztraminer Riesling, Pillitteri, V.Q.A., Ontario

FOIE GRAS FROM ST. LOUIS DE GONZAGUE  
as a nougat with pistachios and chestnut bits  
\*Gewurztraminer Riesling, Pillitteri, V.Q.A., Ontario

LA PALETTE D'HUÎTRES DES MARITIMES  
glacées aux poireaux et aux cèpes  
\*Mission Hill, Pinot Blanc, V.Q.A., Okanagan

OYSTERS FROM THE MARITIMES  
glazed with leeks and cèpe mushrooms  
\*Mission Hill, Pinot Blanc, V.Q.A., Okanagan

LE CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU  
DU QUÉBEC  
en saltimbocca  
\*Frontenac, Carone, Québec

CRISPY SWEETBREADS FROM QUEBEC  
en saltimbocca  
\*Frontenac, Carone, Québec

LE MIGNON DE BICHE DE BOILEAU  
GRAND VENEUR  
au gruë de chocolat épicé  
\*Cabernet Merlot, Mission Hill, V.Q.A., Okanagan

MIGNON OF DOE FROM BOILEAU  
GRAND VENEUR  
with spiced chocolate  
\*Cabernet Merlot, Mission Hill, V.Q.A., Okanagan

LA FRUITERIE DU MARCHÉ JEAN-TALON  
en caresse fraîcheur pré-dessert

JEAN-TALON'S MARKET FRUITERIE  
as a pre-dessert cooling breeze

L'OEUF DE POULE DES CANTONS  
à la coque en crème brûlée au sucre d'érable  
et aux petits fruits des champs

EASTERN TOWNSHIPS CHICKEN EGG  
in the shell as a crème brûlée  
with maple sugar and berries

LE CHOCOLAT DE CAROLE ET  
LES MACARONS GOURMANDS  
avec le café en épilogue gourmand

CAROLE'S CHOCOLATE  
AND GOURMET MACARONS  
with coffee for a sweet ending

78,00 \$ \*\* / pers.

OU/OR

\*115,00 \$ \*\* / pers.

\* Avec la sélection ci-dessus de notre sommelier du  
Beaver Club, des meilleurs crus, fleurons  
de nos vignobles canadiens.  
*Servie en verre de 3 oz.*

\* With the above selection of wines by our sommelier at  
The Beaver club, from the best vineyards and most  
renowned wineries in Canada.  
*Served in 3 oz glass*

\*\* Le MENU DÉCOUVERTE doit être servi pour la totalité des convives à votre table et ne peut être partagé.  
The MENU DÉCOUVERTE is served to all guests at your table and cannot be shared.

En témoignage de l'engagement Fairmont à valoriser notre environnement, ce menu contient autant que possible des produits élevés localement, biologiques et renouvelables. Toute notre cuisine est faite sans gras trans artificiel.

*As part of Fairmont's commitment to environmental stewardship, this menu contains locally sourced, organic, or sustainable items wherever possible. All cuisine is prepared without artificial trans fat.*

Plats végétariens du marché disponibles à votre demande / Vegetarian dishes from the market available at your request.

Nov 2009