



Parfois, un nom
transcende
un lieu et évoque
une promesse.

Menu Dégustation 2013
Discovery Menu 2013

Amuse-bouche / Starter

6 huîtres fraîches servies avec une mignonette au melon
6 fresh Oysters served with a Melon Mignonette Sauce
Oyster Bay Marlborough Sauvignon Blanc, Nouvelle Zélande

Entrée / Appetizer

Joue de porc confite sur un ragoût de chou aux lardons et oignons caramélisés
Pork Cheek Confit on stewed Cabbage with Bacon and Caramelized Onions
Oyster Bay Marlborough Chardonnay, Nouvelle Zélande

Plat de résistance / Main Course

Magret de canard au poivre rose, purée de courge, poêlée de champignons et sauce à l'orange
Roasted Duck Breast with pink pepper, puréed Squash, Mushrooms and a Citrus Sauce
Oyster Bay Hawke's Bay Merlot, Nouvelle Zélande

Dessert

Pavé au fruit de la passion et noix de coco, gelée aux fraises et hibiscus
Passion fruit and Coconut Cake with a Strawberry and Hibiscus Jelly
Oyster Bay Marlborough Pinot Noir, Nouvelle Zélande

THE *Fairmont*
TREMBLANT
QUEBEC

51\$
Accord vins 25\$

Oyster Bay
NOUVELLE ZÉLANDE