WINDIGO

Potages
Soups

Potage de carottes maison, crème montée à la ciboulette et pépites d'érable
Homemade Carrot Velour, garnished with a Maple and Chives Cream
11

Chaudrée de la mer d'un océan à l'autre
Ocean Wide Seafood Chowder
11

Soupe à l'oignon gratinée au fromage Oka
Homemade Onion Soup topped with Oka Cheese
12

Entrées
Appetizers

Salade César, parmesan, tomates confites et son crouton de fromage de chèvre
Caesar Salad with Parmesan, confit tomatoes and a Goat Cheese Crouton
13

Salade de bébés épinards, poires fraiches et fromage Tête de Moine
Baby Spinach Salad, Fresh Pears and Tête de Moine Cheese
15

Terrine de foie gras, biscotti à la fleur de sel, salade de figues fraiches balsamique
Foie Gras Terrine with Fleur de Sel Biscotti, Fresh Figs and Balsamic
19

Assiette de saumon fumé avec une purée d'avocats et crème sûre aux herbes fraiches
Smoked Salmon with Avocado Puree and Fresh Herbed Sour Cream
16

Pétoncles géants sur mousse de cèleri-rave à la vanille et jus de carotte au gingembre
Giant Scallops served on a bed of Vanilla-Celery Root Puree with a Carrot and Ginger Sauce
14

Créés à partir d'ingrédients frais et équilibrés, les mets de la Cuisine Vitalité Fairmont contribuent à une santé et à un bien-être ultime.

Created using fresh and nutritionally balanced ingredients, Fairmont Lifestyle Cuisine dishes contribute to optimal health and wellness

Plats de Résistance
Main Courses

Crevettes géantes laquées au miel, pad thaï minute à la citronnelle
Jumbo Honey Shrimps, Lemongrass Pad Thai
35

Truite poêlée sur le plancha, sauce à l'orange et poivre vert
Seared Trout , served with an Orange and Green Peppercorn Sauce
29

Filet mignon de bœuf et sa joue confite aux oignons doux et pommes purée à l'ail
Beef Tenderloin, with Braised Beef Cheek , Caramelized Onions and Garlic Potato Puree
42

Filet de porc du Québec cuisson sous vide, et son jus léger aux épices
Quebec Porc Tenderloin, cooked Sous-Vide, served with a Light Jus
32

Risotto crémeux aux champignons Shiitakes et mikado d'enokis sautés
Creamy Shiitake Mushroom Risotto and sautéed Enokis
24

Dans le cadre de l'engagement Fairmont en faveur de la protection de l'environnement, ces plats sont composés à partir d'ingrédients locaux, biologiques et écologiques, lorsque disponibles. Tous nos mets sont préparés sans gras trans artificiels. Si vous êtes sujet à des allergies d'ordre alimentaire, n'hésitez pas à nous le mentionner et il nous fera plaisir de répondre à vos besoins.

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. If you are allergic to any specific food, do not hesitate to mention it to your waiter. We will be more than happy to meet your needs.

Daniel Tobien, Chef

Fairmont TREMBLANT