



# ESCAPADE AU CHÂTEAU

· MENU ÉDITION DE LUXE ·

PAR FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC

Installez-vous confortablement et laissez-vous charmer  
par les créations culinaires de notre brigade.

BOUTEILLE DE VIN SÉLECTIONNÉE  
PAR NOTRE SOMMELIER

Fromages du terroir et charcuterie d'artisans

Noix rôties et olives marinées

## REPAS

ASPERGES GRILLÉES ET SAUMON FUMÉ DE LA BASSE-CÔTE-NORD  
Crème aigre et caviar de mulet

• • •

SALADE D'ENDIVES ET DE RADICCHIO AU FÉTA DE BREBIS  
Vinaigrette à la noisette et à l'érable

• • •

POITRINE DE PINTADE DE CAP-ST-IGNACE  
Poêlée de champignons crémeux au vin blanc  
Purée de carottes rôties

• • •

SAUMON DE L'ATLANTIQUE EN CROÛTE D'HERBES  
Riz sauvage crémeux à la bette à carde  
Radis au beurre

• • •

CAMERISES ET PISTACHES  
Croustillant de pistache, crème à la vanille et gel de citron

Mignardises  
Macarons et chocolats

## PETIT-DÉJEUNER AU LIT

Jus d'orange

Croissants et confitures

Parfait aux fruits et à l'érable

L'œuf du moment

Casserole de pommes de terre et de viandes  
bacon, saucisse et jambon

Votre café du matin