



Tous les dimanches, renouez avec la tradition du brunch du dimanche au restaurant Champlain!

Venez-vous régaler de notre somptueux brunch avec vos proches, dans l'atmosphère chic du restaurant Champlain.

Service à 10h et 13h.

Every weekend, revive the tradition of Sunday brunch at Champlain restaurant!

Come and enjoy our sumptuous brunch with your loved ones, in the chic atmosphere of the Champlain restaurant.

Service at 10am and 1pm.

Fairmont Le Château Frontenac n'utilise pas d'édulcorants artificiels, de colorants azoïques, de glutamates, d'antioxydants et ni de conservateurs de parabènes dans aucun de ses menus.

Fairmont Le Château Frontenac does not use artificial sweeteners, azocolourants, glutamates, antioxidants & paraben preservatives in any of its menus.



CHAMPLAIN

cuisine découverte

MENU DÉCOUVERTE



HUITRES LA GRANDE ENTRÉE

Pickles de concombre au vinaigre de riz, caviar *Acadian Sturgeon*, crème acidulée et huile d'aneth

PÉTONCLES DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Citrouille, sauce aux palourdes et cidre de glace de la cidrerie Saint-Antoine, brunoise de pommes acidulées et oxalis

PIEUVRE ET FOIE GRAS

Purée de pomme de terre, jus de volaille truffé, jaune d'œuf mûri au miso blond

LE BŒUF WAGYU DE FREDO

Nourri au chanvre, foin et maïs certifié biologique de Saint-Antoine-de-Tilly, topinambours, betteraves, champignons de St-Sauveur, beurre aux herbes et jus corsé

« CHALEUR B » CHOCOLAT AU LAIT

Agrumes confits, sorbet mandarine
Shiso et gâteau éponge à la clémentine

5 services / 135
accord mets-vins / 125



LA GRANDE ENTRÉE OYSTERS

Rice vinegar pickled cucumber, Acadian sturgeon caviar, sour cream and dill oil

ÎLES-DE-LA-MADELEINE SCALLOPS

Pumpkin, clam sauce and ice cider from cidrerie Saint-Antoine, tangy apple brunoise and wood sorrel

OCTOPUS AND FOIE GRAS

Potato purée, truffled poultry jus, matured egg yolk with blond miso

FREDO'S WAGYU BEEF

Fed with hemp, organic certified hay and corn from Saint-Antoine-de-Tilly, Jerusalem artichoke, beets, mushrooms from St-Sauveur, herb butter and full-bodied jus

« CHALEUR B » MILK CHOCOLATE

Candied citrus fruits, mandarin sorbet
Shiso and clementine sponge cake

5 courses / 135
wine pairing / 125

