



**ESCAPADE  
AU CHÂTEAU**  
- MENU ÉDITION DELUXE -

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**

**Le restaurant Champlain  
dans le confort de votre chambre**

---

**REPAS**

FOIE GRAS DU CANARD GOULU  
et baie d'amélanchier de nos forêts boréales  
PETITE SALADE D'HUITRES

crevettes bouquet de Matane, avocat et aioli de raifort frais

MOUSSE AÉRIENNE DE CHOU-FLEUR

pétoncles de la Côte Nord juste tiédies, vinaigrette à la truffe noire du Périgord

...

FILET DE VEAU DE LAIT QUÉBÉCOIS

Poivre des dunes, champignon des bois, feuilles d'endives rôties, caramel de bière ambrée & pomme purée

...

DÉGUSTATION DE CHOCOLAT

Noisettes caramélisées et orange confite

**PETIT-DÉJEUNER AU LIT**

PANIER DE PAINS ET DE VIENNOISERIES

Beurre doux, confitures et miel du Château

PETIT BOL DE FRAICHEUR ET VITAMINES

Parfait aux graines de chia, eau de coco & yogourt, fruits du moment, granola maison

CASSOLETTE VITALITÉ

Œufs pochés, compote de tomates fraîches, avocat, feuille de roquette et râpée de fromage cheddar Perron  
OU

CASSOLETTE GOURMANDE

Œufs pochés, fèves au lard, pommes de terre grelot, chipolata grillée, bacon fumé et champignons