

# EXPERIENCE CELLIER CELLAR EXPERIENCE

Plateau de caviar du Nouveau-Brunswick  
*New-Brunswick caviar board 190\$*

Fromages locaux  
*Local cheeses 49\$*

Charcuteries artisanales biologiques  
*Artisanal organic cold cuts 39\$*

Côte de bœuf vieillie Wagyu  
*Wagyu aged ribeye steak 279\$*

Filet de bœuf Wagyu  
*Wagyu beef tenderloin 6 oz 195\$*

12 Huitres des Maritimes  
*12 Maritime oysters 50\$*

## FESTIVAL DU FOIE GRAS / FOIE GRAS FESTIVAL 34\$

Foie gras de chez Canard Goulu poêlé, jus au poivre de clavier d'Amérique, compotée de trompette de la mort, poire, pancake au son

*Seared foie gras from Canard Goulu, prickly-ash pepper jus, black trumpet compote, pear, bran pancake*

# DECOUVERTE DISCOVERY

 **OMBLE CHEVALIER / ARTIC CHAR**  
Laque au miso de Massawippi, vinaigrette à l'érable brûlé  
*Miso-glazed, burnt maple vinaigrette*

**FLÉTAN / HALIBUT**  
Sauce au safran du Québec, œufs de corégone, topinambour  
*Québec saffron sauce, whitefish roe, sunchoke*

 **BOEUF / BEEF**  
Consommé de bœuf au sherry, abats  
*Beef consommé, sherry, offals*

 **CANARD / DUCK**  
Jus aux prunes salées, maitake, purée de pommes de terre au foin brûlé  
*Salted plum jus, maitake, burnt hay potato puree*

**CANNEBERGE / CRANBERRY**  
Kombucha de canneberge, crèmeux au thuya  
*Cranberry kombucha, cedar crèmeux*

 **TIRAMISU / TIRAMISU**  
Mascarpone au lactaire à odeur d'érable, tarte au sucre et Sortilège, glace aux épices  
*Mascarpone flavored with candy cap mushroom, Sortilège sugar pie, spice ice cream*

 Menu 135\$ | Vins / Wines 105\$

Menu 189\$ | Vins / Wines 159\$

# DECOUVERTE VEGETARIEN VEGETARIAN DISCOVERY

**CHOU-RAVE / KOHLRABI**  
Salicorne, jus de pomme et chou  
*Samphire, apple and cabbage jus*

**BETTERAVE / BEETROOT**  
Betterave brûlée, jus de betterave acidulée, céleri-rave  
*Roasted beetroot, buttermilk and beetroot sauce, celeriac*

**CHAMPIGNON / MUSHROOM**  
Kombu, champignon, aubergine rôtie  
*Kelp, mushroom, roasted eggplant*

**COURGE / BUTTERNUT**  
Pâtes fraîches de courges fumées, Louis d'Or, noisette  
*Smoked butternut fresh pasta, Louis d'Or cheese, hazelnut*

**CANNEBERGE / CRANBERRY**  
Kombucha de canneberge, crèmeux au thuya  
*Cranberry kombucha, cedar crèmeux*

**TIRAMISU / TIRAMISU**  
Mascarpone au lactaire à odeur d'érable, tarte au sucre et Sortilège, glace aux épices  
*Mascarpone flavored with candy cap mushroom, Sortilège sugar pie, spice ice cream*

Menu 175\$ | Vins / Wines 159\$

Fairmont Le Château Frontenac privilégie l'approvisionnement local et les poissons issus de la pêche durable. Notre hôtel n'utilise pas d'édulcorants artificiels, de colorants azoïques, de glutamates, d'antioxydants, ni de conservateurs de parabènes dans aucun de ses menus.

*Fairmont Le Château Frontenac prioritizes local sourcing and fish from sustainable fisheries. Our hotel does not use artificial sweeteners, azocolourants, glutamates, antioxidants & paraben preservatives in any of its menus.*

