






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 49\$  

Côte de bœuf IPE
PEI ribeye steak 279\$

12 Huîtres des Maritimes
12 Maritimes oysters 50\$  

Foie gras poêlé
Seared foie gras 34\$

CÔTE DE BOEUF

Bœuf wagyu vieilli de Chez Fredo à St-Antoine-De-Tilly,
accompagné de pommes de terre, champignons de culture urbaine

AGED RIBEYE STEAK

*Wagyu beef from Fredo's Farm at St-Antoine-De-Tilly,
side dish of roasted potatoes and urban-farmed mushrooms*

359\$

FILET DE BŒUF WAGYU


accompagné de pommes de terre, champignons de culture urbaine

WAGYU BEEF FILET

side dish of roasted potatoes and urban-farmed mushrooms


195\$


DECOUVERTE DISCOVERY



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


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

 VEAU / VEAL
Ris de veau grillé, beurre blanc aux cèpes, truffes
Grilled sweetbread, porcini beurre blanc, truffes

 WAPITI / ELK
Filet de wapiti du Québec, sauce grand veneur, morille
Quebec elk fillet, hunter's sauce, morels

CAMERISE / HASKAP 
Kombucha de camerise, crémeux au thuya
Haskap berry kombucha, cedar crémeux

 FRAISE / STRAWBERRY 
Bavarois à la fraise, dacquoise au tournesol, pin et poivre clavalier
Strawberry bavarois, sunflower dacquoise, pine and prickly-ash pepper

 Menu 135\$ | Vins / Wines 105\$
Menu 189\$ | Vins / Wines 159\$

Tous les plats sont disponibles en choix individuels à la carte
Each dish is individually available à la carte



DECOUVERTE VEGETARIEN VEGETARIAN DISCOVERY

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

ASPERGE / ASPARAGUS
Asperges grillées, bavarois à l'asperge, ricotta
Grilled asparagus, asparagus bavarois, ricotta

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

BRASSICA / BRASSICA
Pakchoï braisé au bouillon végétal, maitake, tournesol
Braised Bok choy in vegetable broth, maitake, sunflower

CAMERISE / HASKAP
Kombucha de camerise, crémeux au thuya
Haskap berry kombucha, cedar crémeux

FRAISE / STRAWBERRY
Bavarois à la fraise, dacquoise au tournesol, pin et poivre clavalier
Strawberry bavarois, sunflower dacquoise, pine and prickly-ash pepper

Menu 175\$ | Vins / Wines 159\$

*Si vous êtes sujet à des restrictions alimentaires, veuillez en faire part
à un membre de notre personnel*

If you are subject to food restrictions, please advise us

Fairmont Le Château Frontenac privilégie l'approvisionnement local et les poissons
issus de la pêche durable. Notre hôtel n'utilise pas d'huile de palme, 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 palm oil, artificial sweeteners, azocolourants,
glutamates, antioxidants & paraben preservatives
in any of its menus.*