



Fête du Nouvel An 31 décembre
Dec. 31st New Year's Feast



MENU

Présenté par le chef Gabriel Molleur-Langevin

Restaurant Champlain
31 décembre 2024

◆
Cocktail - huîtres

Esturgeon

Rillettes d'esturgeon panées au levain, Caviar Acadian Sturgeon Gold

◆
Pâté en croûte

De sanglier, moutarde à la poire, sauce ravigote

◆
Omble chevalier

Champignons marinés, ricotta au persil, babeurre, capucines

Pétoncle

Cracker à la bière noire, pétoncles brûlés, Coppa bio de Charlevoix

◆
Veau

Ris de veau grillé, beurre monté forestier, truffe

◆
Canard

Sauce aux prunes salées, pomme de terre truffée,
saucisse en crépinette et moutarde noire

◆
Poire

Granité à la poire au vin chaud, crèmeux aux épices

◆
Brie

Feuilleté de brie fondant, noix de noyer noir, fruits secs

◆
Griottes

Fondant au chocolat Bassan, cœur coulant au Porto, sorbet à la griotte

◆
Mignardises

Table des desserts

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC



MENU

Presented by chef Gabriel Molleur-Langevin

Restaurant Champlain
December 31, 2024

◆
Cocktail -oysters

Sturgeon

Sourdough breaded sturgeon rillettes, Acadian Sturgeon Gold Caviar

◆
Pâté en croûte

Wild boar, pear mustard, ravigote sauce

◆
Arctic char

Marinated mushrooms, parsley ricotta, buttermilk, nasturtiums

Scallop

Black beer cracker, burnt scallops, organic Coppa from Charlevoix

◆
Mussels

Grilled sweetbreads, forest mounted butter, truffle

◆
Duck

Savoury plum sauce, truffle potato, crepinette sausage and black mustard

◆
Pear

Mulled wine pear granité, spice cream

◆
Brie

Melting brie puff pastry, black walnut, dried fruits

◆
Flames

Bassan chocolate cake with Port soft core, cherry sorbet

◆
Sweet treats

Table of desserts

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC