



MENU

Salon Frontenac
31 décembre 2025

◆
Crème de potiron

◆
Fruits de mer

Saumon fumé à chaud avec mayonnaise à l'estragon
Saumon fumé à froid avec crème sure et citron
Ceviche de pétoncles à la lime et coriandre
Plateaux de sushis variés

◆
Charcuteries et fromages

Planche de charcuteries et condiments
Pâté de cerf, griottes et cardamome
Jambonneau de Charlevoix, moutarde et cornichons

◆
Station salades

Mesclun, romaine, chou kale,
Olives, oignons rouges, tomates cerises,
Concombres, radis, artichauts marinés, croûtons et vinaigrette
Sélection du jardin du chef

◆
Salade de homard et crevettes nordiques, céleri, crème sure citronnée et ciboulette
Salade de coquillettes, jambon biologique, mayonnaise au piment Gorria et persil
Salade d'endives, cheddar vieilli deux ans, pommes et vinaigrette moutarde et miel

◆
Plats principaux

Côte de bœuf au jus réduit en découpe
Longe de porclet roulée au bacon de Charlevoix, sauce aux canneberges
Saumon et pétoncles rôtis, purée de patates douces, poireaux et épinards
Raviolis à la truffe, crème aux champignons
Légumes du marché, pommes de terre Gabrielle confites au gras de canard

◆
Plateau de fromage affinés
Craquelins, beurre de pomme et pains artisanaux

◆
Station desserts

Pièce montée
Bûche des fêtes
Gourmandises, macarons et chocolats fins

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC



MENU

Frontenac Room
December 31, 2025

◆
Pumpkin Cream Soup

◆
Seafood

Hot smoked salmon with tarragon mayonnaise
Cold smoked salmon with sour cream and lemon
Scallop ceviche with lime and coriander
Various sushi platters

◆
Cold cuts and cheese

Charcuterie board with condiments
Venison pâté with sour cherries and cardamom
Charlevoix ham hock with mustard and pickles

◆
Make your own salad

Mesclun, Romaine, Kale, Olives, Red onions, Cherry tomatoes, Cucumbers, Radishes,
Marinated artichokes, Croutons and Vinaigrettes
Chef's garden selection

◆
Lobster and Nordic shrimp salad with celery, lemon sour cream and chives
Pasta salad with organic ham, Gorria pepper mayonnaise and parsley
Endive salad with two-year aged cheddar, apples and honey mustard vinaigrette

◆
Main courses

Carved prime rib with reduced jus
Rolled suckling pig loin with Charlevoix bacon and cranberry sauce
Roasted salmon and scallops with sweet potato purée, leeks and spinach
Truffle ravioli with mushroom cream
Market vegetables, duck fat potatoes

◆
Refined cheese platter
Crackers, apple butter and artisan breads

◆
Dessert Station

Pièce montée
Yule log cake
Refined delicacies, Macarons and Fine chocolates

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC