



MENU SAM FIESTA

Bistro Le SAM
31 décembre 2025

Mise en bouche

Pressé de ris de veau et foie gras,
accompagné d'un chutney d'ananas au whisky



Entrée

Gravlax de saumon à l'érable et légumes marinés

Soupe

Crème aux champignons sauvages, mousseline au parmesan, servie avec un pain
à l'épeautre et son beurre demi-sel à l'érable



Plats principaux

Magret de canard croustillant, servi avec une purée de pommes de terre truffée et
une réduction de vin rouge au miel

Ou

Cabillaud poché, nappé d'une sauce au champagne et accompagné d'un crémeux
de céleri



Dessert

Apothéose de chocolat : Ganache caramel fleur de sel, mousse au chocolat noir
Tanzanie 79%, bronkie, crumble graham, meringue framboise et fruits des
champs, accompagnés d'un trio de sauces

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC



SAM FIESTA MENU

Le SAM Bistro
December 31, 2025

Amuse-bouche

Terrine of veal sweetbreads and foie gras
Served with Pineapple and whisky chutney



Appetizers

Maple salmon gravlax with marinated vegetables

Soup

Wild mushroom velouté with parmesan mousseline, served with spelt bread
and lightly salted maple butter



Main courses

Crispy duck breast, served with truffled mashed potatoes and a red wine and
honey reduction

Or

Poached cod, topped with a champagne sauce and served with a creamy
celery purée



Dessert

Chocolate extravaganza: Salted caramel ganache, 79% Tanzanian dark
chocolate mousse, bronkie, graham crumble, raspberry and wild berry
meringue, accompanied by a trio of sauces

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC