



# 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