



Grand Brunch de Pâques 2026

MENU

Dimanche 5 avril 2026

*Merci d'avoir célébré avec nous au Fairmont Le Château Frontenac.
Joyeuse Pâques !*



Crudo de pétoncle à l'argousier et huile de ciboulette
 Crevettes tigrées cuites au court bouillon, neige de raifort râpé, sauce alexandra
 Tataki de thon au sésame et yuzu, salsa d'avocat et salicornes
 Verrine de homard, mangue et coriandre fraîche

Berckel avec Jambon cru, taillé à la minute,
 beurre fouetté à l'érable, pain de campagne
 Charcuteries fines et saucissons, marinade et pickles maison
 Bacon de bœuf laqué BBQ
 Carpaccio de betteraves, chèvre des neiges,
 noix de pacanes caramélisées et miel du château
 Aranchini canard et pesto de pleurotes de champignons Charlevoix,
 mayonnaise au Gorria

Jardins de légumes du chef

Salade "Jardin de Pâques"
 Rubans de carottes colorées, fèves édamames, tomates anciennes,
 pois sucrés, herbes fraîches, gremolata citronnée

Taboulé de quinoa & agrumes
 Quinoa, segments d'orange & pamplemousse, concombre, radis melon,
 menthe & persil, amandes torrifiées, vinaigrette agrumes-gingembre

Salade de petites pommes de terre "Printanière"
 Mini Yukon, artichauts, haricots verts, oignons perlés caramélisés,
 bouquet d'herbes, mayo végan à la moutarde ancienne

Bar à œufs mimosa :
 Classique moutarde, pesto & ricotta, paprika fumé & ciboulette

Station "Herbes vivantes"
 Bar à salades variées, vinaigrettes raffinées
 Vinaigrette balsamique blanc & érable, huile d'olive infusée citron-thym
 Orange sanguine - gingembre, herbes vertes
 Framboise - estragon,
 Tahini-citron-ail, avocat-yuzu, "Ranch" végan aux fines herbes



Sélection de fromages du Québec
 et coups de cœur de notre équipe culinaire
 Confit d'oignon au balsamique, chutney de mangue & gingembre,
 Raisins frais et fruits séchés, beurre de pomme, miel du château
 Noix caramélisées à l'érable, amandes fumées, graines de courge épicées
 Meule de parmesan 24 mois, huile d'olive
 et balsamique de pommes tardives
 Brie chaud aux pacanes, poires et érable
 Station de pains et craquelins

Notre Bœuf Wellington de Pâques, jus au porto rouge
 Jambon de cochon glacé bière et érable
 Boudin aux pommes maison et purée d'oignon,
 mousseline de céleri rave

Filet de saumon sauce citronnée, purée de patates douces, huile de persil
 Bouquet de légumes, pommes de terre grelot

Œufs bénédicte, œufs brouillés,
 pommes de terre rissolées, bacon et saucisse
 Assortiment de viennoiseries, crêpes à l'érable et pains spéciaux
 Salade de fruits frais, sirop au mélilot
 Yogourt grec nature, coulis maison,
 Granola maison croquant, miel, érable & amandes
 Jus d'orange, pamplemousse, pomme, canneberge

Assortiment de pâtisseries, entremets, tartes,
 macarons, mignardises,
 Verrines de notre chef Pâtissier

Bon appétit