



MENU

Présenté par le chef Gabriel Molleur-Langevin

Restaurant Champlain
25 décembre 2023



Champagne
Noix, fruits séchés

Lapin

Pâté en croûte au lapin, moutarde violette, sauce ravigote



Omble chevalier

Champignons marinés, beurre blanc forestier



Pintade

Farce grand-mère aux abats, jus aux aïelles
pommes Anna



Desserts

Bûche de Noël, Crème au beurre de topinambour noir
roulé au chocolat, crèmeux au cèdre, griottes macérés
Poire au vin chaud



Bonbons aux patates, caramel aux cèpes
Rose des sables au chocolat du château
Boules au caroube

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC



MENU

Presented by chef Gabriel Molleur-Langevin

Champlain Restaurant
December 25, 2023



Champagne
Nuts, dried fruit

Rabbit

Rabbit pie, purple mustard, ravigote sauce



Arctic Char

Pickled mushrooms, beurre blanc



Guinea fowl

Grandma's offal stuffing, cranberry juice
& Pommes Anna



Desserts

Christmas log, black jerusalem artichoke buttercream,
chocolate roll, cedar cream, macerated cherries
Pear in mulled wine



Potato candies, cep caramel
Sand rose with Château's chocolate
Carob balls

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC