



Découverte du terroir

December 25th
Terroir Experience



MENU

Présenté par le chef Gabriel Molleur-Langevin

Restaurant Champlain
25 décembre 2024



Cocktail d'arrivée
Noix, fruits séchés

Sanglier
Pâté en croûte au sanglier, moutarde à la poire, sauce ravigote



Omble chevalier
Champignons marinés, beurre blanc aux champignons



Pintade
Farce grand-mère au foie gras, jus aux canneberges
petits pois à la charcuterie, betteraves marinées



Bûche de Noël
Crème au beurre au foin d'odeur, roulé au mélilot, crémeux au
chocolat Bassan, petits fruits



Bonbons aux patates, caramel aux cèpes
Dream cake de Mamino
Boules au caroube

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC



MENU

Presented by chef Gabriel Molleur-Langevin

Champlain Restaurant
December 25, 2024



Welcome cocktail
Nuts, dried fruit

Wild boar
Wild boar, pear mustard, ravigote sauce



Arctic Char
Pickled mushrooms, beurre blanc



Guinea fowl
Grandma's foie gras stuffing, cranberry juice,
charcuterie green peas and pickled beets



Christmas yule log
Sweetgrass butter cream, sweet clover roll,
Bassan chocolate cream, berries



Potato candies, cep caramel
Mamino's dream cake
Carob balls

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC