



Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC

Gala du Nouvel An 31 décembre
Salle de bal

***New Year's Eve Gala
BallRoom***



MENU

Présenté par la brigade de Frédéric Cyr

Salle de bal
31 décembre 2024



Amuse-bouche

Chou craquelin, homard, estragon



Entrée froide

Crémeux de topinambour et pétoncle en robe de betterave



Entrée chaude

Croustillant de caille et foie gras à la truffe, jus au porto



Plat principal

Classique Wellington de cerf du Château, foie gras, morilles, jus à la truffe



Fromage

Fromage du Cellier, confiture, fruits secs et noix



Dessert

Pavlova au champagne, pêche blanche et chantilly au mascarpone et citron vert



MENU

Presented by Chef Frederic Cyr

Ballroom
December 31, 2024



Amuse bouche

Chou craquelin, lobster, tarragon



Cold starter

Scallops with creamy Jerusalem artichoke and beetroot



Hot starter

Crispy quail and foie gras with truffle, port juice



Main course

Classic Venison Wellington, foie gras, morels, truffle juice



Cheese

Cheese from the Cellar, jam, dried fruit and nuts



Dessert

Pavlova with champagne, white peach and mascarpone and lime whipped cream