



Tous les dimanches, renouez avec la tradition du brunch au restaurant Champlain !

Régalez-vous de notre somptueux buffet avec vos proches, dans l'atmosphère chic de notre restaurant.

Services à 10h et 13h.

Every weekend, revive the tradition of Sunday brunch at Champlain restaurant!

Come and enjoy our sumptuous buffet with your loved ones, in the chic atmosphere of our restaurant.

Seatings at 10am and 1pm.

Fairmont Le Château Frontenac n'utilise pas d'huile de palme, d'édulcorants artificiels, de colorants azoïques, de glutamates, d'antioxydants et ni de conservateurs de parabènes dans aucun de ses menus.

Fairmont Le Château Frontenac does not use palm oil, artificial sweeteners, azocolourants, glutamates, antioxidants & paraben preservatives in any of its menus.



CHAMPLAIN

cuisine découverte

*Saint-Valentin
Valentine's Day*

8 SERVICES / 8 COURSES

ESTURGEON / STURGEON

Rillettes d'esturgeon fumé, caviar Acadian Sturgeon Emerald
Smoked sturgeon rillettes, Acadian Sturgeon Emerald caviar

SANGLIER / WILD BOAR

Pâté en croûte, pistaches et foie gras, mostarda à la poire
Pâté en croûte, pistachios & foie gras, pear mostarda

BETTERAVE / BEET

Betterave brûlée, ricotta maison, sauce crémeuse au foin brûlé
Burnt beetroot, homemade ricotta, creamy sauce with burnt hay

DORÉ / WALLEYE

Safran Saint-Bruno, œufs de corégone, topinambour
Safran Saint-Bruno, whitefish roe, sunchoke

VEAU / VEAL

Ris de veau grillé, beurre blanc aux cèpes, truffes
Grilled sweetbread, porcini beurre blanc, truffles

CAILLE / QUAIL

Jus aux prunes salées, groseilles, betterave, marguerites
Salted plum jus, red currant, beetroot, daisy

CANNEBERGE / CRANBERRY

Kombucha à la canneberge, crémeux au thuya
Cranberry kombucha, cedar crémeux

ROSE

Chantilly au chocolat Bassan, chou, gel et sorbet à la rose
Bassan chocolate Chantilly, puff pastry, raspberry gel & sorbet

5 SERVICES / 5 COURSES

ESTURGEON / STURGEON

Rillettes d'esturgeon fumé, caviar Acadian Sturgeon Emerald
Smoked sturgeon rillettes, Acadian Sturgeon Emerald caviar

SANGLIER / WILD BOAR

Pâté en croûte, pistaches et foie gras, mostarda à la poire
Pâté en croûte, pistachios & foie gras, pear mostarda

BETTERAVE / BEET

Betterave brûlée, ricotta maison, sauce crémeuse au foin brûlé
Burnt beetroot, homemade ricotta, creamy sauce with burnt hay

CAILLE / QUAIL

Jus aux prunes salées, groseilles, betterave, marguerites
Salted plum jus, red currant, beetroot, daisy

ROSE

Chantilly au chocolat Bassan, chou, gel et sorbet à la rose
Bassan chocolate whipped cream, puff pastry, raspberry gel & sorbet