ROSÉLYS

La Chaîne des Rôtisseurs
Menu du 17 mars 2024

SUBLIMISSIME ROYAL AFTERNOON TEA AU FAIRMONT LE REINE ELIZABETH

Chef Edgar Ferrin Trudeau
Sous-chef Édith Burelle
et la sélection exclusive de Fabien Renaud, Somelier de thé

Scone nature et scone aux bleuets parfumé au gin St-Laurent, servi avec crème Devonshire

SALÉ

Sandwich Pumpernickel, saumon fumé de chez Monsieur Émile, citron, raifort et caviar de saumon
« Cupcake », chorizo de Charlevoix, glacé au mascarpone et miel d'Anicet
Macaron de foie gras, noisette et argousier
Pressé de concombre, crêpe à la chlorophylle, yogourt à la menthe et caviar
Pétoncle vapeur, citron caviar, truffe mélanosporum et purée de cresson
Œuf mimosa, crabe des neiges et émulsion yuzu

SUCRÉ

Macaron signature, ganache framboise et confit de canneberges, enrobage chocolat, framboise
Gourmandise à l'orange et fine plaque de chocolat ''kaos''
Club Amandes, crème légère au mélilot et confit d'abricot
Tartelette de pomme Tatin à l'érable
Mini entremets, mousse de lait au thé Reine Élizabeth, fondant au chocolat, fine feuille de chocolat yuzu

Accompagné d'un verre de Champagne Louis Roederer Collection Brut

Fairmont
THE QUEEN ELIZABETH

Chaîne des Rôtisseurs - 1248 - 1950 -