

BIENVENUE AU CHAMPLAIN

VOUS VOUS APPRÊTEZ À VIVRE UNE EXPÉRIENCE
INÉDITE ET À DÉCOUVRIR UNE CUISINE UNIQUE
AVEC UNE POINTE D'AUDACE ALLIÉE À UN
PROFOND RESPECT DES PRODUITS LOCAUX.

DE LA PLUS SIMPLE À LA PLUS COMPLEXE, C'EST LA
CONTRIBUTION DE NOS PRODUCTEURS QUI NOUS
PERMET DE DÉPASSER LES LIMITES CULINAIRES.
AINSI, CHAQUE PLAT EST À L'IMAGE DES PRODUITS
DE NOS ARTISANS, DE NOTRE CULTURE ET DE
NOTRE RÉGION.

LAISSÉZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE ÉQUIPE POUR
VIVRE L'EXPÉRIENCE DU CHAMPLAIN ET DE CES
MURS REMPLIS D'HISTOIRE, QUE NOUS AVONS
DÉCIDÉS DE RÉÉCRIRE AVEC VOUS.
BONNE DÉGUSTATION!

*LET OUR CHEF PREPARE YOU A SURPRISE MENU INSPIRED
FROM HIS FAVORITE DISHES AND THOSE CREATED DAILY
WITH OUR FRESHEST DELIVERIES.*

*THIS MENU IS AN INCURSION INSIDE THE COMPLEX AND
FASCINATING WORLD OF OUR CHEF WHERE
THE EMPHASIS IS ON CREATIVITY!*



EXPÉRIENCE MODAT

– 5 SERVICES / 5 COURSE –
109

Une incursion dans le monde parallèle,
sans complexe et surtout éclaté de notre chef,
Stéphane Modat. Menu dégustation alliant audace et
créativité dans une cuisine régionale
inédite selon les arrivages du jour et
l'inspiration du moment.

*Dare to experience the unique culinary world and imagination of
Chef Stéphane Modat. Enjoy a 5-course meal featuring regional
cuisine and local ingredients.*

+

ACCORD METS ET VINS / WINE PAIRING
CLASSIQUE / CLASSIC 85
LA DÉCOUVERTE / WINE DISCOVERY 125





LES ENTRÉES APPETIZERS

Caviar Acadian Gold Sturgeon de Cornel Ceapa | PM/MK
Cornel Ceapa Acadian gold sturgeon caviar

Tartare de cerf rouge de Saint-Jean de Brébeuf | 22
Suvalik, boutons de marguerite,
mousse marbrée de ketchup de cassis des sœurs Monna
Red deer tartar from St-Jean de Brebeuf
Suvalik, daisy button, blackcurrant ketchup mousse

Escalope de foie gras de Marieville à la «DEXTER» | 29
Fruits d'ici acidulés, amandes caramélisées au sirop d'érable,
poudre de cèdre
Seared foie gras from Marieville
Marinated northern fruits, maple caramelized almonds, cedar powder

Crème d'échalions rôtis, tapenade truffée | 15
Roasted echalion cream, truffled tapenade

Ravioli de ricotta à la truffe, purée de courge | 22
Veau de grain confit au jus comme un civet
mousse de pomme de terre Yukon Gold à l'ail noir
Ravioli stuffed with ricotta and truffle, Squash puree
Canadian veal confit, black garlic and yukon Gold potato mousse

Ombre de l'Arctique de la Gaspésie | 21
Confit lentement, pousse de haricots
comme une vinaigrette César aux harengs fumés du Fumoir d'Antan
de Ben à Ben, croustilles de peau salée
Gaspesian arctic char confit, bean sprout
Herring ceasar dressing from fumoir d'Antan of Ben à Ben,
salty fish skin chip

Terrine de homard des îles de la Madeleine | 25
Foin de céleri rave,
salade de légumes racines marinés à la sauce soya blanche
Lobster terrine from Magdalen Islands
Celeriac, pickled root vegetables in white soy sauce

Salade de mauvaises herbes de Marc André | 17
Vinaigrette à l'huile de soya, vinaigre maison
Marc André's mixed baby greens &
Soy oil homemade vinaigrette

LES RÉSISTANCES

MAIN COURSES

Poitrine de pintade fermière de Yannick | 42
Racines de persil crémeuses, quelques lactaires couleur saumon en persillade, sauce aux morilles, éclats croquants d'orge maltée
Guinea fowl breast from Yannick farm
Cream of parsley roots, saffron milk cap, morel sauce

Filet de bœuf Highland de Louis Philippon grillé | 46
Gros cèpes rôtis à l'ail music de la Ferme des Quatre temps, oignon de Toulouges farci à la daube truffée, crème lisse de betteraves au beurre noisette
Highland beef filet from Louis Philippon
Big roasted porcini with garlic confit, "Toulouges" onion stuffed with beef and truffles stew
brown butter betts puree

Caribou de Laponie | 47
Matsutakés de la Baie James, crème de panais rôtis fumée, échalotes confites et rôties, condiment de trompettes de la mort aigre douce au sirop d'érable,
Caribou from Lapland
Baie James matsutake mushroom, smoked and roasted parsnip puree, Sweet and sour black trumpet garnish, confit and roasted shallot

Gros pétoncles du Golfe St-Laurent | 46
Tube de risotto aux mactres de Stimpson des Îles de la Madeleine, pesto d'épinards aux tacos, huile d'ail des ours, chips d'Hercule de la Laiterie Charlevoix
Scallops from the St. Lawrence Gulf
Risotto tube with Stimpson clams from Magdalen Islands
Spinach and garlic oil pesto
Laiterie Charlevoix's Hercule cheese chips

Morue d'Islande | 39
Croutes d'herbes douces et noix cœur du Cap Tourmente, velouté de topinambours, fondu de poireaux à la crème
Iceland cod
Crust of Herbs and nuts from Cap Tourmente, Jerusalem artichoke and leeks veloute & burned onions oil

Les légumes racines de caveau | 31
Mêlés crus et cuits, accompagnés de millas poêlé
Root vegetables
Raw & cooked served with pan-fried millas





DESSERTS & FROMAGE

DESSERTS & CHEESE

Les petits choux framboises et coquelicots | 14
Raspberry & poppy cream puffs

Déclinaison autour du praliné | 15
noix cœur de Cap Tourmente,
sirop d'érable et chocolat noir
*Declinaison of nuts from Cap tourmente
Maple syrup and dark chocolate*

Crème brûlée à l'amaretto Avril | 14
Enrobée de chocolat noir
Mousse au chocolat
*Avril amaretto crème brulée
Covered with dark chocolate,
chocolate mousse*

Le dessert de notre menu «Expérience Modat » | 15
Our pastry chef's daily creation

La planche de dégustation de nos desserts (pour deux) | 28
Sélection de notre pâtisserie
Dessert tasting platter (for two)

L'assiette de fromages de notre cellier | 21
Accompagnée de croûtons & garnitures (40g par fromage)
*Our Cheese Board
Served with croutons and garnish, (40g per cheese)*

