

ENTRÉES

CAVIAR D'ESTURGEON DU CANADA 90(10GR) / 190 (30GR)
Blinis, crème sûre, œuf dur, ciboulette, échalote

GRAVLAX DE CERF ROUGE AUX ÉPICES BORÉALES / 22
Relish de champignons, cœur de quenouille et mayonnaise à la fleur d'ail

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE MARIEVILLE POÊLÉE / 29
Pommes caramélisées, jus de viande au cassis
et croûton de brioche

VELOUTÉ DE CÉLERI-RAVE / 15
Huile de livèche et chips de champignons

LIÈVRE SAUVAGE BRAISÉ / 23
Ravioles au fromage ricotta et truffe, mousse de pommes de terre

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS DU SAINT LAURENT / 21
Gabrielle, cressonnette et vinaigrette aux algues

FAISSELLE DE CASSIS ET MÉLISSE,
MÂCHE, LÉGUMES / 19
Noix cendrées, vinaigrette aux petits fruits, sirop de bouleau

PLANCHE DE FOIE GRAS À PARTAGER / 66
Terrine étagée, escalope poêlée et
mousse au cidre de glace

RÉSISTANCES

PINTADE DE CAP SAINT IGNACE/ 42
Panaïs, choux vert et pleurote de Causapsal confite, jus de volaille au genièvre

FILET MIGNON DE BŒUF STERLING AAA / 54
Aligot au fromage Hercule de Charlevoix, petits légumes glacés
au beurre et jus corsé

CARIBOU DE LAPONIE / 52
Betterave onctueuse fumée, cipollinis confits, jus parfumé au cèdre

OMBLE, NOISETTES & HERBES / 41
Omble de l'Arctique de New-Richmond, bouillon de jambon fumé, beurre noisette, sauce aux
herbes, laitue Sucrine et caviar de mulot

PÉTONCLE DES ÎLES DE LA MADELEINE / 46
Poireaux et vinaigrette tiède au bébé gingembre de Lévis

RISOTTO D'ÉPEAUTRE CRÉMEUX AUX HERBES
DES MAINS-PLAINES DE POUSSÉS / 37
Courge fumée et rôtie, armillaires poêlées et écume de bouillon de légumes

MENU DÉCOUVERTE NOËL DÈS NOVEMBRE

Selon l'équipe du Champlain

Ceviche de pétoncle
Vinaigrette canneberge aux épices et écume de champagne

Ballotine de pintade au ris de veau et foie gras
Pickles d'armillaire, graines de moutarde, purée de fruit

Ragout de champignon,
Quenelle de porc aux quatre épices et jus à la farine grillée

Côte de veau de lait coupe française
Pomme de terre Gabrielle confite et racine rôties
Ou

Pavé de Morue et palourde,
Sauce et garniture chaudrée

Gâteau aux fruits, chantilly aux marrons, marmelade d'orange
Glace à l'amaretto Avril, sauce choco-cacao

*J'ai demandé à la brigade du Champlain de me montrer quels plats
représentent l'esprit de Noël.*

*Ce menu spécial est un moyen de vous les présenter et de les remercier pour
l'été de découverte et d'échange.*

*Merci à Josée, Maria, Maude, Stéphanie, Éric, Robert, Patrick et Jean-Raphaël...
Pour cet été exceptionnel et ce fantastique menu!*

Frédéric Cyr

MENU DÉCOUVERTE 5 SERVICES / 128

ACCORD VINS / + 125



LE GRAND TOUR

SAUMON CONFIT
Crème acidulée et pickles de légumes

TERRINE DE FOIE GRAS AU PORTO TAWNY 10 ANS
Purée de betterave et petits fruits

PÉTONCLE POÊLÉ
Caviar de courgette, sauce au gingembre et chips

MAGRET DE CANARD DES FERMES HUDSON
Mousseline de carotte, petits légumes, sauce aigre-doux au cassis

POMMES, CAMEL & GRANOLA
Purée de pommes rôties, caramel salé, chocolat blanc, granola,
glace miel et foin d'odeur

“En complément de notre menu découverte, voici le menu Grand tour. Les plats
vedettes du Champlain s'y succèdent tout en opulence et en finesse. Les produits
du terroir sont bien entendu à l'honneur”

MENU GRAND TOUR 5 SERVICES / 119

ACCORD VINS / + 125



Au Champlain, nous vous invitons à la découverte d'une nouvelle expression de la cuisine québécoise, une interprétation libre qui révèle la saveur originale de chaque produit.

De la plus simple à la plus complexe, c'est la contribution de nos producteurs qui nous permet de dépasser nos limites culinaires. Chaque plat est à l'image des produits de nos artisans, de notre culture et de notre région.

Notre mission est de vous faire vivre une expérience culinaire mémorable. Laissez-vous guider par notre équipe pour vivre l'expérience du Champlain en ses murs remplis d'histoire.

De notre famille à la vôtre, de très joyeuses fêtes !



CARTE DES VINS

