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
Panais, choux vert et pleurote de Causapscal 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 mulet

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

RISOTTO D'ÉPEAUTRE CRÉMEUX AUX HERBES
DES MAINSPLEINES DE POUSSES / 37
Courge fumée et rôtie, armillaires poêlées et écume de bouillon de légumes

L'légendes d'octobre

LEGENDS OF OCTOBER

MENU DÉCOUVERTE

Caille confite
Légumes crus et cuits, vinaigrette verte de fèves de soya

Bavarois d'esturgeon fumé des Lachance
Sauce aux herbes, croûtons fins et grillés

Parfait de foie blond de Gilbert Bernier
Échalotes confites et bisque de homard

Saltimbocca de pintade,
chanterelles en tube et fromage Riopelle de l'Isle
Aligot au fromage Riopelle et courge délicata rôtie

Tartelette au fromage de chèvre frais des Appalaches,
Pommes cuites au miel de la rivière du Sud et glace à la mélisse

Les artisans du terroir de la Côte-du-Sud m'ont vu grandir. Ces artisans ont formé une grande relève, pour certains leur propre enfant, pour d'autres des passants tombés en amour avec les gestes de la terre et de la table. Ce menu se veut un hommage amical à cet exigeant travail de culture et de partage.

Frédéric Cyr

MENU DÉCOUVERTE 5 SERVICES / 109

ACCORD VINS / + 125

CHAMPLAIN
cuisine découverte

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, CARAMEL & 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.

ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU



Originaire de Montmagny et fils du célèbre chef québécois Renaud Cyr, Frédéric compte près de 30 ans d'expérience dans le domaine culinaire, et ce, malgré son jeune âge. En effet, dès l'âge de 12 ans, il a commencé à suivre les traces de son père dans les cuisines du Manoir des Érables à Montmagny.

Sa carrière, au sein d'hôtels et de navires de croisière cinq étoiles, l'a amené à être chef tant à l'international qu'au niveau local. Avant son retour au Québec, il agissait à titre de Chef exécutif à l'hôtel Radisson Blu aux Philippines. Il a également été chef pour les hôtels Sofitel, le Spa Eastman, le restaurant Thomas Henkelman et le Casino de Montréal, pour ne nommer que ceux-là.

Son parcours impressionnant l'a mené jusqu'au poste de Chef exécutif pour le Groupe Restos Plaisir, poste qu'il occupait jusqu'à son entrée au Fairmont Le Château Frontenac.

CARTE DES VINS

Wine Spectator AWARD OF EXCELLENCE 2021

