



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 et de ses murs remplis d'histoire.

Un jus de pomme parfumé au gingembre de Lévis

**Le Premier**

Un café, une infusion, un thé ou tout autre boisson chaude qui vous ferait plaisir

Sera accompagné d'un panier de viennoiseries spéciales et exclusives de François Borderon

**Le Deuxième**

Terrine d'esturgeon fumé à l'estragon,  
pain de campagne grillé

Crème fraîche de la Laiterie Chagnon et jeunes pousses en vinaigrette

**Le Troisième**

Œuf poché façon Bénédicte, Brioche et tombée d'épinard  
Flan de porc confit de la Ferme Beurivage et sauce BBQ à l'argousier

**Le Quatrième**

Saumon du Nouveau Brunswick confit  
Riz de la Gaspésie crémeux au pesto de cresson

Ou

Wellington de bœuf Highland aux champignons sauvages  
Sauce vigneronne

**Le Cinquième**

Déclinaison autour de l'Érable

65\$



CHAMPLAIN

cuisine découverte

© photo Jonathan Robert

MENU  
BRUNCH



CHAMPLAIN

cuisine découverte