



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 fraises de l'Île d'Orléans

Le Premier

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

Sera accompagné d'un panier de viennoiseries maison

Le Deuxième

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

Crème fraîche et jeunes pousses en vinaigrette

Le Troisième

Œuf poché façon Bénédictine, Brioche et tombée d'épinards
Flan de porc confit de la Ferme Beaurivage
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

Déclinaisons autour de l'érable

65\$



CHAMPLAIN

cuisine découverte

© photo Jonathan Robert

MENU
BRUNCH



CHAMPLAIN

cuisine découverte