



CHAMPLAIN

cuisine découverte



ENTRÉES

CAVIAR

"ACADIAN STURGEON" DU CANADA 90 (10GR) / 190 (30GR)

OU

"ANTONIUS CAVIAR" DE POLOGNE 95 (10GR) / 200 (30GR)

Blinis, crème sûre, œuf dur, ciboulette, échalote

VELOUTÉ DE CRESSON / 18

Ombre de l'Arctique fumé par nos soins, crème fraîche

TARTARE DE VEAU DES BOIS - FRANCS / 25

Vinaigrette aux huitres, concombre croquants, sésame, ail noire de l'Île d'Orléans

CAILLE ROYALE DE CAP SAINT-IGNACE CONFITE / 23

Fregola sarda cuisiné comme un risotto, champignons, fromage 1608 et truffe

TRUITE DE MER FUMÉE PAR NOS SOINS / 24

Purée de chou-fleur rôtis au foin, salicorne, œuf de truite, réduction de vinaigre de kombucha infusée à la baie d'Aronia

SALADE D'ARTICHAUT AUX ALGUES DE LA GASPÉSIE / 22

Labneh, huile de persil, *pickle* de kombu et vinaigrette aux algues acidulée

PLANCHE DE FOIE GRAS À PARTAGER / 66

Terrine étagée, escalope poêlée et mousse au cidre de glace

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE MARIEVILLE POÊLÉE / 29

Rhubarbe rouge en compote et pochée au sirop de griotte, jus de canard au cassis



RÉSISTANCE

MAGRET DE CANARD DES FERMES HUDSON / 49

Mousseline de carotte, petits légumes, sauce aigre-doux au cassis

FILET MIGNON DE BŒUF STERLING AAA / 59

Aligot au fromage Hercule de Charlevoix, petits légumes glacés au beurre et jus corsé

LONGE DE PORCELET DE CHEZ BOUCHERIE TURLO / 55

Émulsion persil, artichaut, huile d'olive et jus léger

FLÉTAN DE LA GASPÉSIE / 56

Fricassée de calamar et poireaux, purée d'épinard, beurre blanc-miso

PÉTONCLE DES ÎLES DE LA MADELEINE / 59

Poireaux et vinaigrette tiède au bébé gingembre de Lévis

RISOTTO D'ÉPEAUTRE CRÉMEUX AUX HERBES DES MAINS

PLEINES DE POUSSÉS / 41

Courge fumée et rôtie, armillaires poêlées et écume de bouillon de légumes



MENU DÉCOUVERTE

PÉTONCLE DE LA CÔTE NORD

En ceviche, petits radis, avocat, citron confit et jalapenos

HOMARD DES ÎLE-DE-LA-MADELEINE

Bouillon des carcasses émulsionnées au miso blond, têtes de violon printanières

RISOTTO PRINTANIER AUX MORILLES

Asperges de l'Île d'Orléans, artichaut, prosciutto de Charlevoix et râpée de vieux cheddar Pacific Rock de Portneuf

BŒUF WAGYU A FREDO

Nourri au chanvre, foin et maïs certifié biologique
de Saint-Antoine de Tilly
Purée de pomme de terre à l'ail noire de l'Île d'Orléans

RHUBARBE, GINGEMBRE, VANILLE

Chantilly chocolat blanc vanille, compote de rhubarbe, Sablé Breton au gingembre, Sorbet rhubarbe, gel fruit de la passion

5 SERVICES / 135



ACCORD METS ET VINS / 125

CHEF DU CHAMPLAIN
HUGO COUDURIER

DIRECTEUR CULINAIRE
FRÉDÉRIC CYR



DESSERTS

NOISETTE, CHOCOLAT LAIT, AIL NOIR / 15

Biscuit Joconde noisette, crémeux noisette, ganache montée chocolat au lait, sauce caramel ail noir, glace à l'ail noir, noix sucrées salées

CACAO, FRUITS ROUGES ET AMANDE / 16

Framboise, mures bleuets et aronia, cake cacao, sorbet cacao, crème au lait d'amande, tuiles de fruits rouge, concassé amande torréfié

CASSIS, YOGOURT, PAMPLEMOUSSE / 16

Purée cassis betterave rouge, mousse de yogourt aux épices, gâteau amande et pamplemousse, sorbet cassis, pamplemousse frais

TRILOGIE DU CHEF / 16

Trois petits desserts au gré des saisons





HUGO COUDURIER

CHEF DU CHAMPLAIN



Natif de la ville de Québec, Hugo Coudurier a tôt fait de faire ses classes auprès d'inspirants virtuoses de la cuisine, en travaillant notamment au Laurie Raphael sous la direction de Daniel Vézina, avant de s'établir en France, où il a développé un intérêt particulier pour la fine cuisine française. En 2002, il entamait une formation à l'Académie Culinaire CFA La Noue à Dijon, pour ensuite cumuler de nombreuses années d'expérience autour du monde dans de grands restaurants acclamés par la critique.

Son parcours impressionnant a été mis en lumière dans l'un des meilleurs restaurants 3 étoiles Michelin au monde, dirigé par le légendaire chef Guy Savoy. Grâce au support et à la confiance de Guy Savoy à Paris, Hugo a su rapidement gravir les échelons, pour ensuite devenir un chef de renom à Las Vegas puis en Asie, où il a ouvert ses propres restaurants. La riche expérience de chef Coudurier lui a permis de développer son identité culinaire et une compréhension accrue des techniques les plus fines et variées.

Il revient aujourd'hui dans la région de Québec avec beaucoup de fierté et d'enthousiasme, lui qui performe son art à travers le monde depuis près de 20 ans. « Le Château étant l'icône de la Ville de Québec, devenir le chef du restaurant gastronomique de ce grand hôtel est un rêve d'enfance qui se concrétise pour moi. Je suis plus que prêt et excité à l'idée de relever ce nouveau défi. Mon but : respecter la tradition de mettre de l'avant les produits locaux, tout en apportant ma touche de créativité, que j'ai bien hâte de faire découvrir aux gens de chez moi! », indique avec entrain Hugo Coudurier.