

ENTRÉES

CAVIAR D'ESTURGEON DU CANADA 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

VELOUTÉ DE CÈPES / 16

Crème fraîche, 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

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE MARIEVILLE POÊLÉE / 29

Pommes caramélisées, jus de viande au cassis et croûton de brioche

RÉSISTANCE

MAGRET DE CANARD DES FERMES HUDSON / 49

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

FILET MIGNON DE BŒUF STERLING AAA / 54

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

LONGUE DE CERF / 52

Betterave onctueuse fumée, cipollinis confits, jus parfumé au cèdre

POISSON DU JOUR / 44

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

MENU DÉCOUVERTE

OMBLE DE L'ARCTIQUE

Cuite au sel marin du Saint-Laurent, pectine de sapin baumier acidulée, coulis de mélisse

MORUE DE L'ATLANTIQUE

Chou-fleur, citron, oignon, beurre blanc au miso et livèche

CÉLERISOTTO

Champignons des bois, Tomme de chèvre du Haut-Richelieu

DOS DE CERF DES APPALACHES

Salsifis rôtis, topinambour, poire brûlée, baies d'argousier fermentées

DÉCLINAISON DE CHOCOLAT

Menthe givrée, sorbet griotte

5 SERVICES / 128



ACCORD METS ET VINS / 125

CHEF DU CHAMPLAIN

HUGO COUDURIER

DIRECTEUR CULINAIRE

FRÉDÉRIC CYR



DESSERTS

POIRE, CHOCOLAT, BRIOCHE / 15

Roulade chocolat gingembre, poire pochée, gel à la poire, sauce au chocolat, glace de pain brioché

MASCARPONE, CAMEL, NOIX / 15

Panna cotta mascarpone, sablé aux amandes, gel de caramel vinaigre, noix sucrées salées, glace au caramel

GATEAU AUX FRUITS / 16

chantilly aux marrons, marmelade d'orange
Glace à l'amaretto Avril, sauce Choco-Cacao

CRÉMEUX AU « CANDY CAP » / 16

Crumble choco-avoine, meringue vanille, gâteau amande
Feuille d'érable

CHOCOLAT NOIR, CERISE, AMANDES / 16

Mousse chocolat noir, crémeux de cerise, pain de Gênes aux amandes, glace à la mélisse

CARTE DES VINS



SOMMELLIER ZSOMBOR MESEY



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.



CHAMPLAIN

cuisine découverte



CHAMPLAIN

cuisine découverte