

ENTRÉES

Appetizers

CAVIAR D'ESTURGEON DU CANADA 30GR / P.M.

Blinis, crème sure, œuf dur, ciboulette, échalote

CANADA STURGEON CAVIAR

Blinis, sour cream, hard boiled egg, chive, shallot

GRAVLAX DE CERF ROUGE AUX ÉPICES BORÉALES / 22

Relish de champignons, cœur de quenouille et mayonnaise à la fleur d'ail

DEER GRAVLAX WITH BOREAL SPICES

Mushroom relish, cattail hearts and garlic mayonnaise

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE MARIEVILLE POÊLÉE / 29

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

SEARED FOIE GRAS FROM MARIEVILLE

Caramelized apples, blackcurrant gravy and croutons

VELOUTÉ DE CÉLERI-RAVE / 15

Huile de livèche et chips de champignons

CELERIAC VELOUTE

Liveche oil and mushroom chips

LIÈVRE SAUVAGE BRAISÉ / 23

Raviole au fromage ricotta et truffe, mousse de pommes de terre

BRAISED WILD HARE

Ricotta cheese and truffle ravioli, potato mousse

COQUILLAGE ET CRUSTACÉS DU SAINT LAURENT / 21

Gabrielle, cressonnette et vinaigrette aux algues

SAINT-LAURENT SHELLFISH

Baby potatoes, watercress, seaweed vinaigrette

PLANCHE DE FOIE GRAS À PARTAGER / 48

Terrine étagée, escalope poêlée et mousse au cidre de glace

FOIE GRAS PLATTER TO SHARE

Layered terrine, seared foie gras and ice cider mousse

FAISSELLE DE L'ÎLE D'ORLÉANS, MÂCHE, LÉGUMES / 19

Noix cendrées, vinaigrette aux petits fruits, sirop de bouleau

FAISSELLE CHEESE FROM ORLEANS ISLAND, LETTUCE, VEGETABLES

Nuts, berries vinaigrette and birch syrup

MENU DÉCOUVERTE

Discovery menu

AMUSE BOUCHE

FAISSELLE DE L'ÎLE D'ORLÉANS, MÂCHE, LÉGUMES

Noix cendrée, vinaigrette aux petits fruits, sirop de bouleau

FAISSELLE CHEESE FROM ORLEANS ISLAND, LAMB'S LETTUCE, VEGETABLES

Nuts, berries vinaigrette and birch syrup

PRESSÉ DE PORC DE BEURIVAGE À L'AIL NOIR

Tapenade de champignon, caméline et chips de levain

BLACK GARLIC PORK FROM BEURIVAGE

Mushroom tapenade, camelina and sourdough chips

PÊCHE DU JOUR GRILLÉE

Panais onctueux et poireaux en vinaigrette au gingembre de Lévis

GRILLED CATCH OF THE DAY

Creamy parsnip, leeks with ginger vinaigrette

SORBET

POITRINE DE CANETTE DE SAINT-APOLLINAIRE

Gnocchi de courge, petits légumes et jus aigre-doux au vinaigre de sureau

DUCK BREAST FROM SAINT-APOLLINAIRE

Squash gnocchis, baby vegetables with sweet and sour juice and elderflower vinegar

CAMERISE ET PISTACHE

Croustillant pistache, crème vanille et sorbet à la camerise

HASKAP AND PISTACHIO

Crispy pistachio, vanilla cream and haskap sorbet

– 5 SERVICES / 5 COURSE –

109



ACCORD METS ET VINS / WINE PAIRING /125

RÉSISTANCES

Main courses

POITRINE DE PINTADE DE CAP SAINT-IGNACE / 39

Panais, chou vert et pleurote de Causapsal confite

GUINEA FOWL FROM CAP ST-IGNACE

Parsnip, cabbage and candied oyster mushrooms

FILET DE BŒUF HIGHLAND GRILLÉ DE LOUIS PHILIPPON / 46

Aligot au fromage 1608 de Charlevoix, petits légumes glacés au beurre et jus corsé

GRILLED LOUIS PHILIPPON'S HIGHLAND BEEF FILET

1608 cheese aligot, butter glazed baby vegetables and reduction jus

CARIBOU DE LAPONIE / 49

Betterave onctueuse fumée, baies du Québec aigres-douces, jus parfumé au cèdre, chips de pommes de terre bleues

CARIBOU FROM LAPONIE

Smoked creamy beets, sweet and sour Quebec's berries, cedar juice, blue potato chips

FILET DE DORÉ DE LAC RÔTI / 42

Brandade crémeuse, vrille de pois et piment Gorria des Éboulements

ROASTED WALLEYE FILLET

Creamy brandade, Gorria pepper from Les Éboulements and pousse

PÉTONCLE DES ÎLES DE LA MADELEINE / 46

Poireaux et vinaigrette tiède au bébé gingembre de Lévis

MAGDALEN ISLANDS SCALLOPS

Leeks and baby ginger from Lévis vinaigrette

RISOTTO D'ÉPEAUTRE CRÉMEUX AUX HERBES

DES MAINS PLEINES DE POUSSÉS / 37

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

CREAMY SPELT RISOTTO WITH HERBS

Smoked and roasted squash, paned armillaires and vegetable broth

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

At Champlain restaurant, we invite you to discover a new expression of Quebec cuisine, an interpretation that reveals the original flavor and richness of each product. From the simplest to the most complex, it is the contribution of our producers that allows us to go beyond our culinary limits. Each dish reflects the products of our artisans, our culture and our region. Our mission is to provide our guests with a memorable culinary experience. Let our team guide you to live the Champlain experience within its walls filled with history.

