

BIENVENUE AU CHAMPLAIN

VOUS VOUS APPRÊTEZ À VIVRE UNE EXPÉRIENCE INÉDITE ET
À DÉCOUVRIR UNE CUISINE UNIQUE AVEC UNE POINTE D'AUDACE ALLIÉE
À UN PROFOND RESPECT DES PRODUITS LOCAUX.

DE LA PLUS SIMPLE À LA PLUS COMPLEXE, C'EST LA CONTRIBUTION DE
NOS PRODUCTEURS QUI NOUS PERMET DE DÉPASSER LES LIMITES CULINAIRES.
AINSI, CHAQUE PLAT EST À L'IMAGE DES PRODUITS DE NOS ARTISANS,
DE NOTRE CULTURE ET DE NOTRE RÉGION.

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE ÉQUIPE POUR VIVRE L'EXPÉRIENCE
DU CHAMPLAIN ET DE CES MURS REMPLIS D'HISTOIRE, QUE NOUS AVONS
DÉCIDÉS DE RÉÉCRIRE AVEC VOUS. BONNE DÉGUSTATION!

*LET OUR CHEF PREPARE YOU A SURPRISE MENU INSPIRED FROM HIS FAVORITE
DISHES AND THOSE CREATED DAILY WITH OUR FRESHEST DELIVERIES.*

*THIS MENU IS AN INCURSION INSIDE THE COMPLEX AND FASCINATING
WORLD OF OUR CHEF WHERE THE EMPHASIS IS ON CREATIVITY!*

EXPÉRIENCE MODAT

– 5 SERVICES / 5 COURSE –
109



ACCORD METS ET VINS / WINE PAIRING
CLASSIQUE / CLASSIC 85
LA DÉCOUVERTE / WINE DISCOVERY 125

ENTRÉES | APPETIZERS

CAVIAR D'ESTURGEON *GOLD* DE LA RIVIÈRE SAINT-JEAN 30GR | P.M./M.P.

Yellow sturgeon caviar from Saint-John river N.B.

TARTARE DE CERF ROUGE DE SAINT-JEAN DE BRÉBEUF | 22

Suvalik, champignons rôtis, boutons de marguerite, crème marbrée de cassis fumés

RED DEER TARTAR FROM ST-JEAN DE BREBEUF

Suvalik, daisy bud, mushrooms and smoked blackcurrant mousse

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE MARIEVILLE À LA «DEXTER» | 29

Fruits d'ici acidulés, amandes caramélisées au sirop d'érable, poudre de cèdre

SEARED FOIE GRAS FROM MARIEVILLE

Marinated northern fruits, maple caramelized almonds and cedar powder

VELOUTÉ DE COURGE D'HIVER RÔTIE | 15

ROASTED WINTER SQUASH VELOUTÉ

CIVET DE LIÈVRE SAUVAGE EN CROQUETTE | 23

Cèpe rôti, purée de carottes et airelles sauvages

WILD HARE CROQUETTE

Roasted porcini, carrot puree and wild cranberries

OMBLE DE L'ARCTIQUE SAUVAGE | 21

Pomme de terre liée aux œufs de brochet, feuilles de cœur de laitue et oignons crus

GASPESIAN ARTIC CHAR

Potatoes in a pike eggs mayo, romaine lettuce and raw onions

DÉCLINAISON D'ESTURGEON DE JAMIE DUQUETTE | 25

Rémoulade de céleri rave aux poireaux, longe fumée, rillette soyeuse, moelle croustillante, caviar et gésier confit

JAMIE DUQUETTE STURGEON DECLINATION

Celeriac and leek rémoulade, smoked loin, rillette, crispy bone marrow, caviar and confit gizzard

SALADE DE JEUNES POUSSÉS DE MARC ANDRÉ | 17

Vinaigrette à l'huile de soya, vinaigre maison

MARC ANDRÉ'S MIXED BABY GREENS

Homemade soya oil vinaigrette

Tous les prix sont en dollars canadiens, taxes et service en sus.

All prices are in Canadian Dollars, taxes and service not included.

RÉSISTANCES | MAIN COURSES

POITRINE DE PINTADE DE CAP SAINT-IGNACE | 42

Ragoût de topinambours aux champignons,
Crème de volaille aux morilles et éclats croquants à l'orge malté

GUINEA FOWL BREAST FROM YANNICK FARM'S

Jerusalem artichoke and mushroom stew, poultry and morel cream, malted barley chips

FILET DE BOEUF HIGHLAND DE LOUIS PHILIPPON GRILLÉ | 46

Salsifis, confits au bouillon de viande et thym croustillant, cru et en sauce corsée

HIGHLAND BEEF FILET FROM LOUIS PHILIPPON

Salsify confit in meat and thyme broth, crispy, fresh and in a rich sauce

CARIBOU DE LAPONIE | 47

Crème de panais fumés,

Condiment de trompettes de la mort aigre douce au sirop d'érable

LAPLAND CARIBOU

Smoked parsnip cream,

Sweet and sour maple syrup black trumpets mushroom condiments

FILET DE DORÉ DE LAC RÔTI | 46

Endives à la crème d'échalotes, carottes glacées et jus au vin rouge

WALLEYE ROASTED FILET

Shallot creamy endives, glazed carrots and red wine jus

MORUE D'ISLANDE | 39

Tatin de topinambours au jus de légumes rôtis, crème de vert de poireaux

ICELAND COD

Jerusalem artichoke tatin and green leaks cream

LES LÉGUMES RACINES DE CAVEAU | 31

Mêlés crus et cuits, accompagnés de millas poêlé

ROOT VEGETABLES

Raw and cooked served with pan-fried millas

Un service de 15% sera ajouté pour tous les groupes de 10 convives et plus.

Gratuity of 15% will be added for groups of 10 guests or more.

DESSERTS

LES PETITS CHOUX FRAMBOISES ET COQUELICOTS | 14

RASPBERRY & POPPY CREAM PUFFS

DÉCLINAISON AUTOUR DU PRALINÉ | 15
de noix cœur de Cap Tourmente, sirop d'érable et chocolat noir

DECLINAISON OF NUTS FROM CAP TOURMENTE

Maple syrup and black chocolate

CRÈME BRÛLÉE À L'AMARETTO AVRIL | 14
Enrobée de chocolat noir, mousse au chocolat

AVRIL AMARETTO CRÈME BRULÉE

Covered with dark chocolate, chocolate mousse

LE DESSERT DE NOTRE MENU «EXPÉRIENCE MODAT » | 15

OUR PASTRY CHEF'S DAILY CREATION

LA PLANCHE DE DÉGUSTATION DE NOS DESSERTS (POUR DEUX) | 28

Sélection de notre pâtissière

DESSERT TASTING PLATTER (FOR TWO)

Selection from our pastry chef

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE CELLIER | 21
Accompagnée de croûtons et garnitures (40g par fromage)

OUR CHEESE BOARD

Served with croutons and garnish (40g per cheese)



#restaurantchamplain