ENTRÉES

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

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE MARIEVILLE POÊLÉE / 29
Pommes caramélisées, jus de viande au cassis et croûton de brioche

VELOUTÉ DE CÉLERI-RAVE / 15
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

SALADE CANDIDE / 17
Haricots, chou-rave, yogourt fumé

FAISSELLE DE CASSIS ET MÉLISSE, MÂCHE, LÉGUMES / 19
Noix cendrées, vinaigrette aux petits fruits, sirop de bouleau

PLANCHE DE FOIE GRAS À PARTAGER / 48
Terrine étagée, escalope poêlée et mousse au cidre de glace

MENU DÉCOUVERTE

AMUSE-BOUCHE

SALADE CANDIDE
Haricots, chou-rave, yogourt fumé

CHANTERELLES, MAIS, PIMENT

TOMATES, PALOURDES, AUBERGINE

SORBET FRAISES DE L'ÎLE ET HERBES

PINTADE, OIGNONS, COURGETTES

BLEUETS, SARRASIN BLANC, MENTHE

MENU DÉCOUVERTE 5 SERVICES / 109

ACCORD VINS / + 125

RÉSISTANCES

PINTADE À JOHN/ 42
Pintade grillé de Cap St-Ignace, oignons, courgettes, sauce céleri et livèche

FILET DE BŒUF HIGHLAND GRILLÉ DE LOUIS PHILIPPON / 46
Aligot au fromage 1608 de Charlevoix, petits légumes glacés au beurre et jus corsé

CARIBOU DE LAPONIE / 52
Betterave onctueuse fumée, cipollinis confits, jus parfumé au cidre

FILET DE DORÉ DE LAC RÔTI / 42
Caviar d'aubergine, pommes de terre de l'île, tomates d'ici et jus de palourde

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

Septembre

Juillet

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 en ses murs remplis d'histoire.

ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU

Un vent de fraicheur souffle sur le Champlain avec ce menu qui vous promet une aventure gastronomique inédite.

La cuisine du Chef John Winter Russel se caractérise par une très grande connaissance des possibilités aromatiques de chaque ingrédient. Les textures, les saveurs et les couleurs se marient de façon incomparable dans l'assiette, là où la magie opère incontestablement.

C'est à un véritable retour à l'essentiel auquel nous convie ce chef avant-gardiste avec ce menu d'une grande simplicité et qui met à l'honneur la qualité des produits locaux et de saison. Derrière cette candeur se cache toutefois des plats généreux, cuisinés à la perfection et dans lesquels chaque ingrédient est apprêté pour le rendre à son meilleur.