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 SES MURS REMPLIS D'HISTOIRE, QUE NOUS AVONS
DÉCIDÉ 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 JAUNE DU LAC SAINT-LOUIS | P.M./M.P.
Yellow sturgeon caviar from Lac Saint-Louis

TARTARE DE CERF ROUGE DE SAINT-JEAN DE BRÉBEUF | 22
Suvalik, champignons, boutons de marguerite et mousse de jambon de montagne
RED DEER TARTAR FROM ST-JEAN DE BREBEUF
Suvalik, daisy button, mushrooms and mountain ham 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, cedar powder

VELOUTÉ DE COURGE D'HIVER RÔTIE | 15
ROASTED WINTER SQUASH VELOUTÉ

CONFIT DE VEAU CANADIEN DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE | 22
Ravioli de ricotta à la truffe, purée de courge, mousse de pomme de terre Yukon Gold à l'ail noir
CANADIAN VEAL CONFIT FROM ÎLES-DE-LA-MADELEINE
Ravioli stuffed with ricotta and truffle, squash puree, black garlic and yukon Gold potato mousse

OMBLE DE L'ARCTIQUE DE LA GASPÉSIE CONFIT LENTEMENT | 21
Pousse de haricots, comme une vinaigrette césar aux harengs fumés du Fumoir d'Antan de Ben à Ben
GASPESIAN ARTIC CHAR CONFIT, BEAN SPROUT
Herring ceasar dressing from fumoir d'Antan of Ben à Ben, salty fish skin chip

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, rillettes, crispy bone marrow, caviar and confit gizzard

SALADE DE MAUVAISES HERBES 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 FERMIÈRE DE YANNICK | 42
Ragoût de topinambours aux champignons, crème de volaille aux morilles, 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 GRILLÉ DE LOUIS PHILIPPON | 46
Du salsifis confit au bouillon de viande et thym, croustillant, cru et en sauce corsée
HIGHLAND BEEF TENDERLOIN FROM LOUIS PHILIPPON
Salsify confit in meat and thyme broth, crispy, fresh and in a rich sauce

CARIBOU DE LAPONIE | 47
Gros cèpe à l'ail, crème de panais rôtis et fumés, condiments de trompettes de la mort
Aigre douce au sirop d'érable
LAPLAND CARIBOU
Big garlic porcini with smoked and roasted parsnip cream, black trumpets mushroom condiments and maple

GROS PÉTONCLES DU GOLFE DU ST-LAURENT | 46
Croquette de risotto aux mactres de Stimpson des Îles de la Madeleine, pesto d'épinards aux tacos, huile d'ail des ours, chips d'Hercule de la laiterie Charlevoix
SCALLOPS FROM THE GULF OF ST. LAWRENCE
Risotto croquette with Stimpson clams from Magdalen's Island, spinach and garlic oil pesto, Laiterie Charlevoix's Hercule cheese chips

MORUE D'ISLANDE | 39
Croutes d'herbes douces et noix cœur du Cap Tourmente,
velouté de topinambours aux poireaux, huile d'oignons brulés
ICELAND COD
Crust of Herbs and nuts from Cap Tourmente, Jerusalem artichoke and leeks veloute and burned onions oil

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, (portion of 40g per cheese)

#restaurantchamplain