

UNE EXPÉRIENCE SUR MESURE

Au Champlain, notre équipe attentive met son expertise à votre disposition pour créer un moment d'exception. Toutes les expériences peuvent être déclinées en tenant compte de toute restriction alimentaire.



CHAMPLAIN

cuisine découverte

EXPÉRIENCE DÉCOUVERTE

La formule idéale pour découvrir l'expérience du menu dégustation en 4 ou 6 services. Choisissez la formule végétarienne ou omnivore selon vos préférences et ajoutez l'accord mets-vins pour une expérience complète.



EXPÉRIENCE CELLIER

Découvrez les coups de cœur et trouvailles gourmandes de notre équipe. Partagez un plateau de caviar du Nouveau-Brunswick, des charcuteries et fromages tranchés sur place ou encore des huîtres ouvertes à la minute. Les plats de l'expérience Cellier peuvent s'ajouter à l'expérience Découverte ou encore être complétés par des plats de l'expérience à la carte. Laissez notre équipe vous conseiller le meilleur accord avec les vins de notre carte primée.



EXPÉRIENCE À LA CARTE

Composez un menu selon vos envies en choisissant parmi notre sélection de plats à la carte. Vous pouvez également compléter avec un plat à partager de l'expérience Cellier. Laissez notre équipe vous conseiller le meilleur accord avec les vins de notre carte primée.



EXPERIENCE CELLIER CELLAR EXPERIENCE

Plateau de caviar du Nouveau-Brunswick
New-Brunswick caviar board 190\$

Extra caviar 15g 115\$

Fromages locaux
Local cheeses 49\$

Charcuteries artisanales biologiques
Artisanal organic cold cuts 49\$

12 Huîtres des Maritimes
12 Maritimes oysters 50\$

Foie gras poêlé
Seared foie gras 34\$

Côte de bœuf IPE
PEI ribeye steak 279\$

CÔTE DE BŒUF WAGYU

Bœuf wagyu vieilli de Chez Fredo à St-Antoine-de-Tilly,

AGED WAGYU RIBEYE STEAK

Wagyu beef from Fredo's Farm at St-Antoine-de-Tilly,
359\$

FILET DE BŒUF WAGYU

accompagnée de pommes de terre, champignons de culture urbaine

WAGYU BEEF FILET

side dish of roasted potatoes and urban-farmed mushrooms

195\$

DECOUVERTE DISCOVERY

OMBLE CHEVALIER / ARCTIC CHAR

Laque au miso de Massawippi, sauce crémeuse au persil
Miso-glazed, parsley cream sauce

DORÉ / WALLEYE

Sauce topinambour, purée topinambour
Sunchoke sauce, jerusalem artichoke puree

PÉTONCLE / SCALLOP

Bacon de sanglier, tournesol, beurre au thym
Wild boar bacon, sunflower, thyme butter

CANARD / DUCK

Betteraves marinées, sauce grand veneur, petit fruits
Pickled beets, hunter's sauce, red berries

ÉRABLE / MAPLE

Granité au cidre de glace, crémeux à l'érable, tuile Arlette
Ice cider sorbet, maple crémeux, Arlette wafer

NOISETTE / HAZELNUT

Cœur coulant au praliné noisette, chantilly au lactaire, glace au foin d'odeur
Melting-heart of hazelnut praline, milk cap chantilly, sweetgrass ice cream

Menu 135\$ | Vins / Wines 105\$
Menu 189\$ | Vins / Wines 159\$

Tous les plats sont disponibles en choix individuel à la carte

Each dish is individually available à la carte

DECOUVERTE VEGETARIEN VEGETARIAN DISCOVERY

CHOU-RAVE / KOHLRABI

Salicorne, jus de pomme et chou
Samphire, apple and cabbage jus

RACINES / ROOTS

Bavarois de panais, sauce panais et foin d'odeur, oignons perles
Parsnip bavarois, parsnip and sweetgrass sauce, pearl onions

BROCOLI / BROCCOLI

Culurgiones au brocoli, feuilles de brocoli, fromage Blackburn
Culurgiones with broccoli, broccoli leaves, Blackburn cheese

BRASSICA / BRASSICA

Pakchoï braisé au bouillon végétal, maitake, tournesol
Braised Bok choy in vegetable broth, maitake, sunflower

ÉRABLE / MAPLE

Granité au cidre de glace, crémeux à l'érable, tuile Arlette
Ice cider sorbet, maple crémeux, Arlette wafer

NOISETTE / HAZELNUT

Cœur coulant au praliné noisette, chantilly au lactaire, glace au foin d'odeur
Melting-heart of hazelnut praline, milk cap chantilly, sweetgrass ice cream

Menu 135\$ | Vins / Wines 105\$
Menu 175\$ | Vins / Wines 159\$

*Si vous êtes sujet à des restrictions alimentaires,
veuillez en faire part à un membre de notre personnel*

If you are subject to food restrictions, please advise us

A TAILOR-MADE EXPERIENCE

At Champlain, our attentive team puts its expertise at your disposal to create an exceptional moment. All experiences can be adapted taking into account any dietary restrictions.



CHAMPLAIN

cuisine découverte

DISCOVERY EXPERIENCE

A 4 or 6 course tasting menu to explore the flavors of Quebec.

Choose the vegetarian or omnivorous option according to your preferences and add the food and wine pairing for a complete experience.



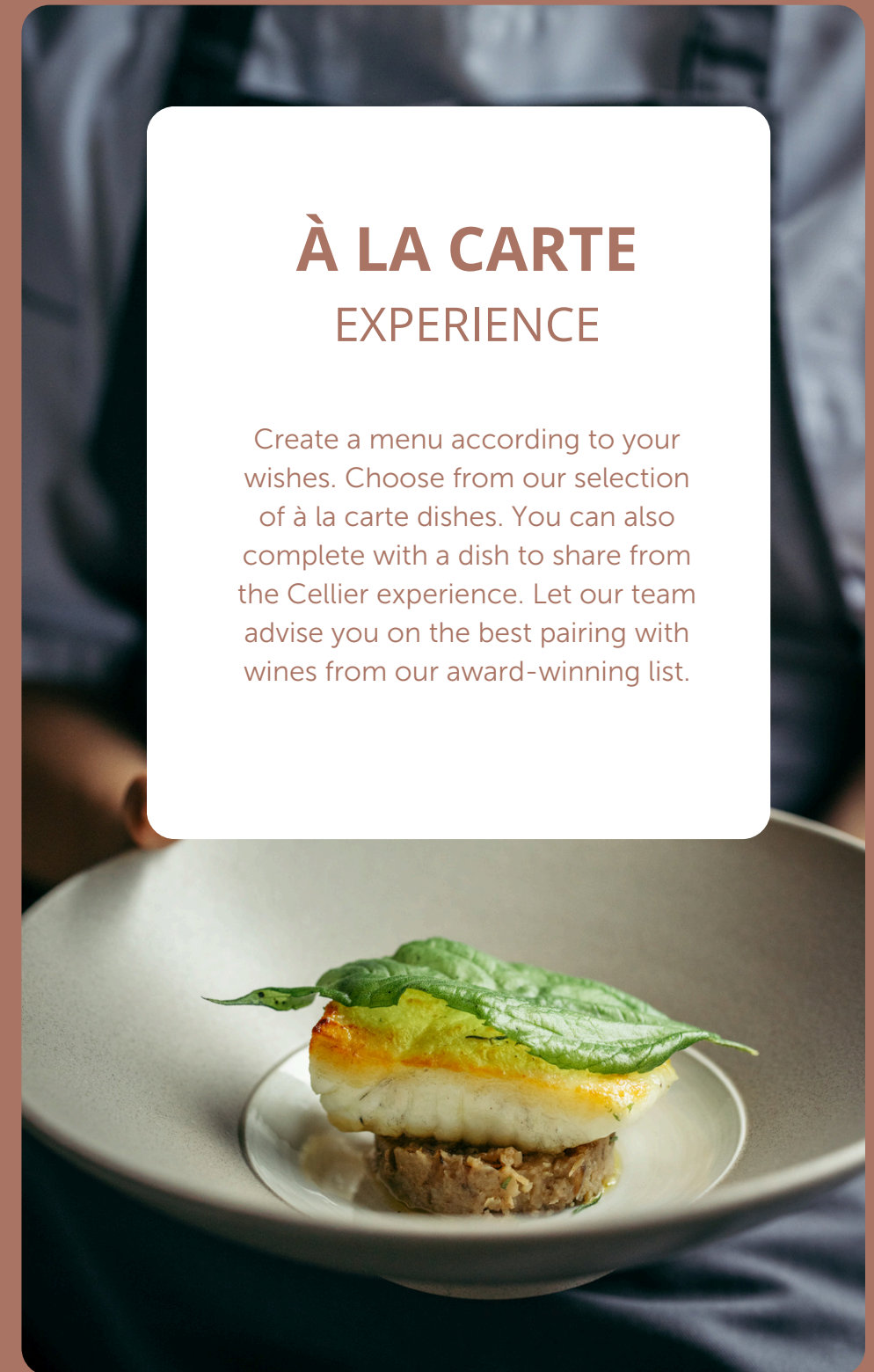
CELLAR EXPERIENCE

Discover our favorites and gourmet finds. Share a platter of New Brunswick caviar, cold meats and cheeses sliced on site or even freshly opened oysters. The dishes from the Cellier experience can be complemented by dishes from the à la carte experience. Let our team advise you on the best pairing with wines from our award-winning list.



À LA CARTE EXPERIENCE

Create a menu according to your wishes. Choose from our selection of à la carte dishes. You can also complete with a dish to share from the Cellier experience. Let our team advise you on the best pairing with wines from our award-winning list.



EXPERIENCE CELLIER CELLAR EXPERIENCE

Plateau de caviar du Nouveau-Brunswick
New-Brunswick caviar board 190\$

Extra caviar 15g 115\$

Fromages locaux
Local cheeses 49\$

Charcuteries artisanales biologiques
Artisanal organic cold cuts 49\$

12 Huîtres des Maritimes
12 Maritimes oysters 50\$

Foie gras poêlé
Seared foie gras 34\$

Côte de bœuf IPE
PEI ribeye steak 279\$

CÔTE DE BŒUF WAGYU

Bœuf wagyu vieilli de Chez Fredo à St-Antoine-de-Tilly,

AGED WAGYU RIBEYE STEAK

Wagyu beef from Fredo's Farm at St-Antoine-de-Tilly,
359\$

FILET DE BŒUF WAGYU

accompagnée de pommes de terre, champignons de culture urbaine

WAGYU BEEF FILET

side dish of roasted potatoes and urban-farmed mushrooms

195\$

DECOUVERTE DISCOVERY

OMBLE CHEVALIER / ARCTIC CHAR

Laque au miso de Massawippi, sauce crémeuse au persil
Miso-glazed, parsley cream sauce

DORÉ / WALLEYE

Sauce topinambour, purée topinambour
Sunchoke sauce, jerusalem artichoke puree

PÉTONCLE / SCALLOP

Bacon de sanglier, tournesol, beurre au thym
Wild boar bacon, sunflower, thyme butter

CANARD / DUCK

Betteraves marinées, sauce grand veneur, petit fruits
Pickled beets, hunter's sauce, red berries

ÉRABLE / MAPLE

Granité au cidre de glace, crémeux à l'érable, tuile Arlette
Ice cider sorbet, maple crémeux, Arlette wafer

NOISETTE / HAZELNUT

Cœur coulant au praliné noisette, chantilly au lactaire, glace au foin d'odeur
Melting-heart of hazelnut praline, milk cap chantilly, sweetgrass ice cream

Menu 135\$ | Vins / Wines 105\$

Menu 189\$ | Vins / Wines 159\$

Tous les plats sont disponibles en choix individuel à la carte

Each dish is individually available à la carte

DECOUVERTE VEGETARIEN VEGETARIAN DISCOVERY

CHOU-RAVE / KOHLRABI

Salicorne, jus de pomme et chou
Samphire, apple and cabbage jus

RACINES / ROOTS

Bavarois de panais, sauce panais et foin d'odeur, oignons perles
Parsnip bavarois, parsnip and sweetgrass sauce, pearl onions

BROCOLI / BROCCOLI

Culurgiones au brocoli, feuilles de brocoli, fromage Blackburn
Culurgiones with broccoli, broccoli leaves, Blackburn cheese

BRASSICA / BRASSICA

Pakchoï braisé au bouillon végétal, maitake, tournesol
Braised Bok choy in vegetable broth, maitake, sunflower

ÉRABLE / MAPLE

Granité au cidre de glace, crémeux à l'érable, tuile Arlette
Ice cider sorbet, maple crémeux, Arlette wafer

NOISETTE / HAZELNUT

Cœur coulant au praliné noisette, chantilly au lactaire, glace au foin d'odeur
Melting-heart of hazelnut praline, milk cap chantilly, sweetgrass ice cream

Menu 135\$ | Vins / Wines 105\$

Menu 175\$ | Vins / Wines 159\$

*Si vous êtes sujet à des restrictions alimentaires,
veuillez en faire part à un membre de notre personnel*

If you are subject to food restrictions, please advise us