

Cuisine d'origine

Cuisine from our past

Il suffit de s'arrêter un moment et de respirer l'air frais,
De contempler le bleu d'un ciel matinal rempli de ses promesses de la journée.
Savourez ce moment magique en se retrouvant près du feu et du récit du jour.

Just stop and breathe the fresh air while contemplating the blue of a morning sky,
Enjoy this magical moment by the fire and the narration of the day.

Je vous invite à vous laissez transporter par des saveurs subtiles de la forêt boréale,
Des produits de notre terroir, de la chasse et de la pêche.
Let you convey by the subtle aroma of the boreal forest, products from our land, hunting and fishing.

Je vous propose trois menus exclusifs.
That is why I have created these three exclusives menus.

La table d'hôte des Nations

4 services 38\$

Et

La table d'hôte des Récoltes

4 services 43\$

Dégustez des mets autochtones et découvrez l'arôme des épices de nos forêts nordiques.
Within these two menus you will discover all the aromas and spices from
Our northern forests.

Menu découverte

5 services 59\$ 89\$ avec accord vin

Expérimentez une gamme de produits exclusifs.

Ce menu rend hommage à des producteurs passionnés tel que la Ferme Goulu, Atkins et frères, la Ferme Kégo, la Ferme Tourili, l'Érablière L.J Lapierre et fils et les Délices Boréal.

This menu is an experiment of all the passionate farmers and producers from the surroundings.

Vivez cette expérience unique dans un cadre enchanteur.
Allow us to let you live a unique and inspiring experience.



Chef Exécutif
Executive Chef

Martin Gagné



LA TABLE DES NATIONS

FIRST NATIONS MENU



Fragrance de la flore boréale

Copeaux de canard fumé rôtis au parfum de Myrique baumier
Cucumassée de concombres et tomates à la gelée de betterave et sapin
Smoked duck breast roasted with “myrique baumier”
Cucumbers and tomatoes on beets and fir jelly

Hommage à la nature

Trio de fromages en terrine avec pommes ciel caramélisées
Petit sauté d'épinards avec noisettes et canneberges séchées
Cheese trio « terrine » with caramelized sky apples
Sautéed spinaches, hazelnuts and dried cranberries



Potage ressource d'un territoire

Daily soup from the reserve
Sagamité cuite avec os de gibier
Traditionnal Wendat soup wild game-bone flavored
Glace aux saveurs d'origine
Native flavored cold treat



Célébration sensorielle

Grillade de Wapiti
Jus de cervidé réduit à l'épinette noire
Grilled elk, cervid glaze with black fir liquor

D'une ressource abondante

Filet de Doré poché dans un court bouillon et son confit de poireaux
Emulsion délicate au thé du labrador et maïs
Walleye pike filet in a broth with candied leeks
Labrador tea and corn emulsion



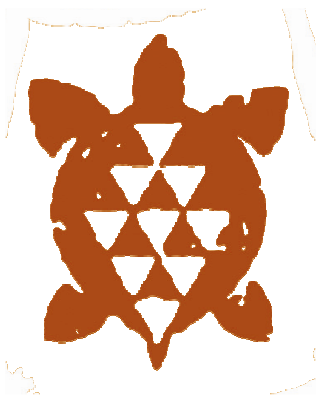
Variation de desserts

The Chef's selection of sweets

Tisane inuit ou café équitable

Inuit herbal tea or fair trade coffee

38,00 \$





LA TABLE DES RÉCOLTES

HARVEST MENU



Secret de plantes

Salade de maquereau fumé et calamar
Aigrette autochtone à la comptonie voyageuse
Smoked mackerel and squid salad, native style sour sauce
flavored with « comptonie voyageuse ».

Le rituel du filetage

Pétoncles de Terre Neuve en tartare au fenouil boréal
Saumon avec fumaison traditionnelle au parfum de conifères
Scallops tartar with boreal fennel, house smoked salmon.

L'Iroquois Le Grand voyageur

Charcuterie de bison aux canneberges
Compote de carottes et groseilles et ses petites pousses en folie
Bison « terrine » with cranberries and its carrots and redcurrant stew.



Potage ressource d'un territoire

Daily soup from the reserve
Sagamité cuite avec os de gibier
Traditionnal Wendat soup wild game-bone flavored
Glace aux saveurs d'origine
Native flavored cold treat



Halte Huronne-Wendat

Le lièvre sauvage d'Amérique du Nord
Macéré aux racines tout épices et son jus réduit
Wild hare marinated in all spices root stewed in a wild game juice.

Garde-manger Naskapis

Ombre chevalier et son velouté de poireaux
Poêlé avec des petits lardons salés
Artic Char from la "Côte Nord" pan seared with bacon, served with a creamy leek sauce.

L'appel d'un peuple

Cerf rouge des Appalaches,
Grillé d'un mélange d'épices, sauce au vin de cépage baco noir
Farm raised deer grilled with a homemade spice mix, red Baco wine and wild game sauce.



Variation de desserts

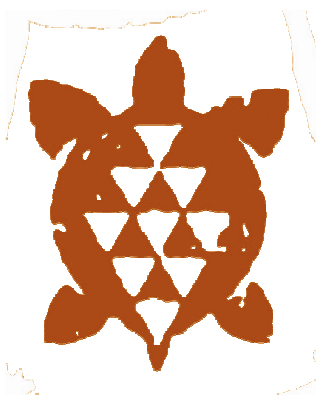
The Chef's selection of sweets

Tisane inuit ou café équitable

Inuit herbal tea or fair trade coffee

43,00 \$

Extra 5\$ forfait





☞ MENU DÉCOUVERTE ☞

DISCOVERY MENU



Vous sera dévoilé

Foie gras de canard au torchon a l'armagnac
Sur blinis et sa confiture de prunes sauvages
Duck foie gras « au torchon » with blinis and wild plums jam, served cold.

Vin gris demi-doux, L'Orpailleur 2007, Dunham Québec



Fumaison des frères Atkins

De la Gaspésie, bonbon de saumon fumé à l'érable
Crème fleurette au pistil de fleur d'épilobe
Dices of maple smoked salmon from Atkins brothers, served with a
Slightly whipped cream and flavored with « épilobe » flowers

Chardonnay, Nk'Mip 2006, Okanagan Valley Canada



De la ferme Kégo et d'inspiration Wendat

Demi-perdrix blanche rôtie minute à la poêle
Déglacée à la bière Kwe et son jus réduit de cuisson
Half partridge deboned and pan roasted, wild game and "Kwe" beer sauce

Pinot noir, Smoking Loon 2006, Napa Californie



D'Équiterre

De la ferme Tourili, le chèvre la Barre à Boulard
Chambré à point avec fantaisie aux noisettes
Goat cheese « La Barre à Boulard » from Port Neuf region served hazelnuts croutons

Casale vecchio, Montepulciano 2007, Abbruzes Italie



Des premiers Peuples

Petits fruits sauvages macérés dans un cidre, aromatisés de mélilot blanc
Et fondue crémeuse à l'érable
Small seasonal fruits marinated in a cider and
White mélilot flower served with a maple « fondue »

Neige, Cidre de glace 2006, Québec



Délice boréal

Tisane Inuit Ukiurtatuq de l'arctique ou café équitable
Inuit herbal tea or fair trade coffee

59.00 \$

89.00 \$ avec accord mets et vins

