

LA FAIM DE LOUP

"Autrefois, il existait de nombreux clans chez les Hurons-Wendat, tous nommés d'après un animal. Chacun de ces clans avait un rôle à jouer dans la société huronne-wendate traditionnelle. Aujourd'hui, quatre d'entre eux sont toujours représentés à Wendake: l'ours, la tortue, le chevreuil et le loup."

ENTRÉES

Crème de maïs et courge style 3 sœurs 17\$

Purée crémeuse aux haricots blancs, graines de citrouille et tournesol torréfiées au sirop de bouleau, pesto de livèche et poudre de maïs

Tartare de bison 24\$

Mayonnaise à l'ail noir, pleurotes jaunes acidulées, crumble de bannique

Bonbons de saumon Oushata à l'érable 27\$

Croûte de chanvre grillée, radis melon, salicorne confite, mini betteraves marinées, crème sûre à l'érable, nuage au thé du labrador

Carpaccio de loup marin 29\$

Gelée de sapin, caramel de balsamique, pomme grenade et pétales de champignons

Sauté de champignons sauvages et chèvre 21\$|30\$

Beurre à l'ail noir, échalotes grises, miel au cèdre, canneberges acidulées, salade de micropousses et réduction de mirin

PLATS DE RESISTANCES

Crevettes géantes poêlées 49\$

Marinées aux épices du guerrier, riz de la Gaspésie, purée de maïs, grains de maïs au beurre de sirop de bouleau, huile rouge aux poivrons rôtis

Ombre chevalier poêlé 42\$

Courge spaghetti, crème à la camerise, fenouil mariné, canneberges acidulées à l'agastache, salicornes confites

Poulpe cuit aux bouchons 42\$

Salade de choux de bruxelles, poivrons brulés, baies de la cueillette

Médaille de cerf Boileau 46\$

Purée de panais à l'érable, carottes à l'huile de sapin, feuilles de bruxelles, bacon de sanglier, sauce au vin rouge et sapin

Carré de sanglier 55\$

Purée de courge, éclat croquant de maïs, légumes de saison, sauce au vin rouge et sapin



WOLF HUNGER

"In the past, there were many clans among the Huron-Wendat, all named after an animal. Each of these clans had a role to play in traditional huron-wendat society. Today, four of them are still represented in Wendake: the bear, the turtle, the deer and the wolf."

APPETIZERS

Cream of Corn and Squash Style 3 Sister 17\$

Creamy white bean puree, pumpkin seed and roasted sunflower with birch syrup, lovage pesto and corn powder.

Bison tartare 24\$

Black garlic mayonnaise, tangy yellow oyster mushrooms, bannock crumble

Maple Salmon Oushata Candy 27\$

Toasted hemp rind, melon radish, candied glasswort, pickled mini beetroot, maple sour cream, Labrador tea cloud.

Carpaccio de loup marin 29\$

Fir jelly, balsamic caramel, pomegranate and mushrooms petals.

Stir-fried wild mushrooms and goat cheese 21\$ | 32\$

Black garlic butter, gray shallots, cedar honey, tart cranberries, microgreens salad & mirin reduction

MAIN COURSES

Seared jumbo shrimp 49\$

Marinated in Épices du Guérier, Gaspésie rice, corn puree, corn kernels with birch syrup butter, roasted peppers red oil

Pan-fried Arctic char 42\$

Spaghetti squash, haskap cream, marinated fennel, tangy cranberries with agastache, candied glasswort

Octopus cooked with corks 42\$

Brussels sprouts, burnt peppers, harvested berries

Deer medallion 46\$

Maple parsnip puree, carrots in fir oil, brussels leaves, wild boar bacon, red wine and fir sauce

Rack of wild boar 55\$

Squash puree, crunchy corn chips, seasonal vegetables, red wine and fir sauce

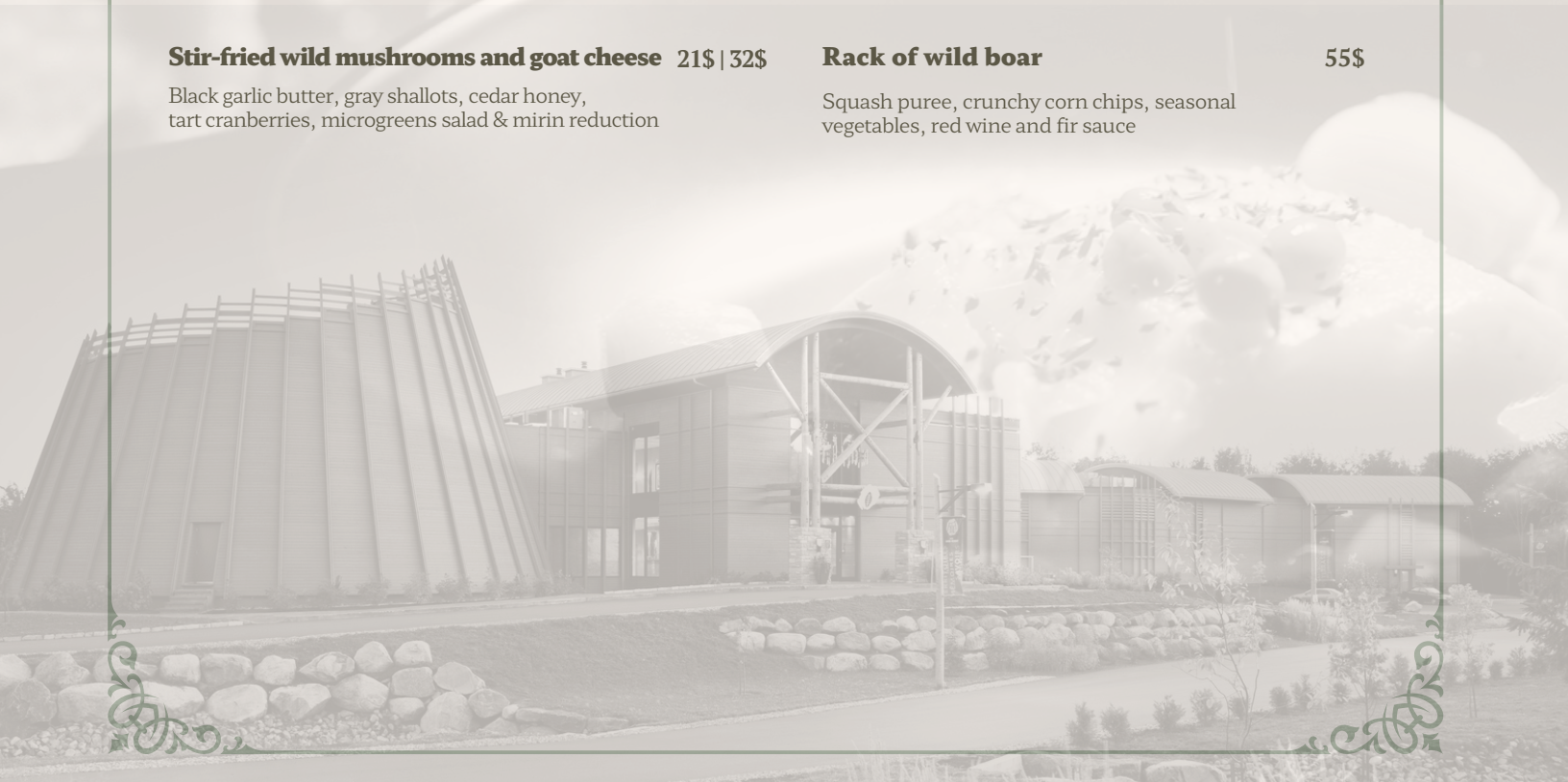


TABLE DE SAISON

"Chaque saison la Terre Mère mets à l'honneur des produits différents de la cueillette, de la chasse et de la pêche et ainsi apporter aux cuisines des possibilités infinies de nouvelle palette de goût, de couleur, de texture."

"Every season, Mother Earth honors different products of gathering, hunting and fishing and thus bring to kitchens infinite possibilities of new palettes of taste, colour and texture."

TABLE D'HÔTE 3 OU 4 SERVICES

3 OR 4 COURSE TABLE D'HÔTE

TARTARE DE BISON

Mayonnaise à l'ail noir, pleurotes jaunes acidulées, crumble de bannique
BISON TARTARE

Black garlic mayonnaise, tangy yellow oyster mushrooms, bannock crumble

OU | OR

CARPACCIO DE LOUP MARIN

Gelée de sapin, caramel de balsamique, pomme grenade et pétales de champignons
CARPACCIO DE LOUP MARIN

Fir jelly, balsamic caramel, pomegranate and mushrooms petals

OU | OR

SAUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES ET CHÈVRE

Beurre à l'ail noir, échalotes grises, miel au cèdre, canneberges acidulées, salade de micropousses et réduction de mirin
STIR - FRIED WILD MUSHROOMS AND GOAT CHEESE

Black garlic butter, gray shallots, cedar honey, tart cranberries, microgreens salad & mirin reduction



CRÈME DE MAIS ET COURGE STYLE 3 SOEURS

Purée crémeuse aux haricots blancs, graines de citrouille et tournesol torréfiées au sirop de bouleau, pesto de livèche et poudre de maïs
CREAM OF CORN AND SQUASH STYLE 3 SISTERS

Creamy puree with white beans, pumpkin seeds and roasted sunflowers in birch syrup, lovage pesto and corn powder



OMBLE CHEVALIER POÊLÉ

Courge spaghetti, crème à la camerise, fenouil mariné, canneberges acidulées à l'agastache, salicornes confites
PAN-FRIED ARCTIC CHAR

Spaghetti squash, haskap cream, marinated fennel, tangy cranberries with agastache, candied glasswort

OU | OR

MÉDAILLON DE CERF BOILEAU

Purée de panais à l'érable, carottes à l'huile de sapin, feuilles de bruxelles, bacon de sanglier, sauce au vin rouge et sapin
BOILEAU DEER LOIN

Maple parsnip puree, carrots in fir oil, brussels leaves, wild boar bacon, red wine and fir sauce



INSPIRATION DU PÂTISSIER
PASTRY CHEF INSPIRATION

3 SERVICES 68\$ | 4 SERVICES 78\$

YAKHIWĪO' ! BON APPÉTIT !

TABLE DÉCOUVERTE | SUR LES TERRES DE NOS ANCÊTRES

DISCOVERY TABLE | ON THE LAND OF OUR ANCESTORS

TABLE D'HÔTE 5 SERVICES 5 COURSE TABLE D'HÔTE

BONBONS DE SAUMON OUSHATA À L'ÉRABLE

Graines de chanvre grillées, radis melon, salicornes confites, mini betteraves marinées,
crème sûre à l'érable, nuages au thé du labrador

MAPLE OUSHATA SALMON CANDIES

Roasted hemp seeds, radish melon, confited glassworts, marinated mini beets, maple sour cream, labrador tea clouds

Accord | Pairing : Tawse, Riesling, VQA Peninsula, Ontario, Canada, 2019



CRÈME DE MAIS ET COURGE STYLE 3 SOEURS

Purée crémeuse aux haricots blancs, graines de citrouille et tournesol torréfiées
au sirop de bouleau, pesto de livèche et poudre de maïs

CREAM OF CORN AND SQUASH STYLE 3 SISTERS

Creamy puree with white beans, pumpkin seeds and roasted sunflowers in birch syrup, lovage pesto and corn powder



POULPE CUIT AUX BOUCHONS

Salade de choux de bruxelles, poivrons brûlés, baies de la cueillette

OCTOPUS COOKED WITH CORKS

Brussels sprouts, burnt peppers, harvested berries

Accord | Pairing : Vignoble Saint Pierre, Rêverie, Îles d'Orléans, Québec, Canada, 2022



CARRÉ DE SANGLIER

Purée de courge, éclats croquants de maïs, légumes de saison, sauce au vin rouge et sapin

RACK OF WILD BOAR

Squash puree, crunchy corn chips, seasonal vegetables, red wine and fir sauce

Accord | Pairing : Portage, Pinot Noir, Kent-He Winery & Vineyard, Ontario, Canada, 2021



SPHÈRE AUX POMMES ET CHOCOLAT BLANC

Cœur de pommes au caramel de sapin sur croustillant praliné

APPLE SPHERE AND WHITE CHOCOLATE

Apple heart with fir caramel on crunchy praline

Accord | Pairing : Autour de la Pomme, Cidre de Glace, Shefford, Cantons de l'Est, Québec, Non -Millésimé

5 SERVICES | 5 COURSE | 98\$

ACCORDS METS & VINS | WINE & FOOD PAIRING | 65\$

YAKHIWŪIO'! BON APPÉTIT.

Ce menu est seulement disponible si tous les convives le désirent. | Taxes et service en sus. Prix sujet à changement sans préavis.
This menu is only available if all guests want it. | Taxes and gratuity not included. Prices subject to change without notice.