

DE NOTRE TERRE MÈRE

La Terre mère est celle qui nous a accueilli, elle est notre source de vie. Nous lui devons un grand respect. D'ailleurs Sitting Bull a dit "La Terre n'appartient pas à l'homme, c'est l'homme qui appartient à la Terre."

Mother Earth is the one who welcomed us, she is our source of life. We owe her great respect. Besides, Sitting Bull said, "The Earth does not belong to man, man belongs to the Earth."

ENTRÉES | APPETIZERS

POTAGE DU MOMENT SERVI AVEC BANNIQUE ET BEURRE 9\$
Soup of the day with Bannock and butter

TARTARE DE SAUMON
Sésame grillé, gelée de citron au piment Gorria, radis et asperges croquantes et agastache Entrée 19\$ | Plat 29\$
SALMON TARTAR, Grilled sesame, lemon jelly with Gorria pepper, radish, and crunchy asparagus and agastache

TATAKI DE LOUP-MARIN
Concombre, pois mange-tout et asperges croquantes, chutney aux baies de la cueillette 21\$
SEAL TATAKI, Cucumber, snow peas and crisp asparagus with berry chutney

SALADE DE CHAMPIGNONS CUIITS ET CRUS
Œuf parfait, crème de champignons à la poudre de cèdre 16\$
SALAD OF COOKED AND RAW MUSHROOMS, Perfect egg, mushroom cream with cedar powder

TOMATES ANCESTRALES
Poudre de maïs fumé, mélisse du jardin, mozzarella di Bufala du Québec, moutarde boréale 18\$
ANCESTRAL TOMATOES, Smoked corn powder, lemon balm from the garden, mozzarella di Bufala from Quebec, boreal mustard

PLATS | MAIN COURSE

HAMBURGER DE BŒUF, BACON DE SANGLIER, FROMAGE 1608
Moutarde boréale, mayonnaise Gorria, pickles maison, ketchup de baie sauvage, frites 25\$
HAMBURGER, Boreal mustard, gorria mayonnaise, homemade pickles, wild berry ketchup, french fries

POIRE DE BISON
Broccolini grillé, crémeuse de maïs, petit pois, mélisse du jardin et sauce argousier et cassis 27\$
BISON, Grilled broccolini, creamy corn, peas, garden balm and sea buckthorn and black currant sauce

RAVIOLI À LA COURGE
Sauce tomates basilic et poudre de sapin, copeau de fromage Blackburn 26\$
SQUASH RAVIOLI, Tomato basil sauce with fir tree powder and Blackburn cheese shavings

PETIT SAUMON DU PACIFIQUE MARQUÉ AU GRILL
Purée de pommes de terre et agastache, fromage Blackburn, salade de pousses 28\$
PACIFIC SALMON, Bean of the moment, boreal fennel broth and Minganie tea

LA TABLE WENDAT | WENDAT TABLE

DUO AUX SAVEURS AUTOCHTONES
Plat de résistance, entrée et supplément avec dessert
DUO WITH FIRST NATIONS FLAVORS, Main course, starter and supplement with dessert 29\$ | avec dessert 36\$

LES PLANCHES | PLATTERS

Servi avec pickles de légumes maison et croûton de bannique
Served with homemade vegetable pickles and bannock crouton

PLANCHE DÉGUSTATION DU CUEILLEUR
Hummus de haricot blanc, terrine de champignons et tournesol, mélange de noix chaudes au sel de cèdre, croustilles de légumes racines 24\$
GATHERER'S TASTING PLATTER, White bean hummus, mushrooms, and sunflower terrine, hot nut mix with cedar salt, root vegetable crisp

PLANCHE DÉGUSTATION DU CHASSEUR (ENENRONTIES'S)
Jerky de bison aux épices du guerrier, terrine de gibier du moment, pieux de Charlevoix, chutney de rhubarbe 25\$
HUNTER'S TASTING PLATTER, Bison jerky with warrior spices, game terrine of the moment, Charlevoix stakes, rhubarb chutney

PLANCHE DE DÉGUSTATION DU PÊCHEUR (ENDAWIHCH)
Rillettes de deux saumons, terrine de maquereau, noisettes grillées, saumon fumé à chaud, rémoulade aux algues 26\$
FISHERMAN'S TASTING PLATTER, Rillettes of two salmon, mackerel terrine, roasted hazelnuts, hot smoked salmon, seaweed remoulade

NOTRE PLANCHE DÉGUSTATION SIGNATURE
Amalgame de nos trois planches dégustation 48\$
OUR SIGNATURE TASTING PLATTER, Combination of our three tasting platters