

LE TERROIR AUTOCHTONE PLUS QU'UNE INSPIRATION

Mettre en valeur les merveilleux produits dont regorge le terroir autochtone, produits utilisés depuis des millénaires par les Premières Nations, c'est la vision du restaurant La Traite. Tel un chef d'orchestre, Marc de Passorio, regroupe les connaissances de sa brigade, de ses voyages, et de ses multiples rencontres avec différentes nations autochtones afin de vous faire découvrir, d'une nouvelle façon, les richesses offertes par la Terre Mère.

« J'aime me dire que les produits parlent d'eux-mêmes. Mon rôle en tant que chef, ainsi que celui de ma brigade, est alors de les faire voyager au rythme de mes périples à travers le monde, de les associer et de réussir à exprimer leur potentiel tout en conservant les valeurs des peuples autochtones guidées par le respect de la nature. Je vous souhaite à toutes et à tous une belle découverte de notre univers à la rencontre de ce terroir autochtone rempli de richesse. »

MARC de PASSORIO

Nous remercions nos fournisseurs de la région sans qui cette superbe aventure ne serait pas possible.

Notamment :

LES JARDINS D'INVERNESS

Léonie et Antoine légumes bio d'exception et de saison

LES FRAIS PLAISIR DU JARDIN FOU

Fleurs comestibles, Christine Simoneau, Loretteville

CHAPEAU LES BOIS !

François Xavier Fauck, nous transporte dans son univers des forêts et champignons

DOMAINE SMALL

Érablière, depuis 1904, plus de 6000 entailles pour produire un délicieux sirop d'érable d'exception

La GAMME

Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine regroupe une délicieuse sélection de produits bioalimentaires et loup-marin

FERME SANGLIER DES BOIS

Ferme familiale d'élevage de sangliers à Saint-Augustin-de-Desmaures

LES CULTURES D'AUJOURD'HUI

Producteur de micropousses et cueillettes

LA FERME

Bœuf Highland de Stéphanie et Louis à St-Edouard de Lotbinière

ATELIER de CHARLEVOIX

Pour ces assiettes, œuvres exclusives de Stéphane Bouchard

ALIKSIR

Distillation biologique et sauvage, huiles essentielles et vapeurs de plantes naturelles

CANARD DU LAC BROME

Depuis sa fondation en 1912, Canards du Lac Brome se spécialise dans l'élevage du canard de très grande qualité



Nous remercions également la Famille Lalo, Jimmy Neashit, Suzanna Pittikwi, le Domaine Notcimik, Akua Nature et leurs employés dans leur implication à la découverte de la cuisine traditionnelle autochtone.

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-wendat traditionnelle. Aujourd'hui, quatre d'entre eux sont toujours représentés à Wendake : l'ours, la tortue, le chevreuil et le loup. »

CARTE DU SOIR | DINNER MENU

SOUPE & LÉGUMES | SOUP & VEGETABLES

-  **SAGAMITÉ DES TROIS SOEURS**
Oignons, courges musquées, haricots blancs, maïs, fèves noires 16 \$
THREE SISTERS SAGAMITÉ, Onions, butternut squash, white beans, corn, black beans
-  **STEAK DE CHOUX FLEUR**
Poivre des dunes, crème à l'ail noir, argousier et myrte 15 \$
CAULIFLOWER STEAK, Dune pepper, black garlic cream, sea buckthorn and myrtle

ENTRÉES | APPETIZERS

- NOIX DE PÉTONCLES À LA POUDRE DE MAÏS FUMÉ**
Légume des trois sœurs croquantes, purée de panais 28 \$
SCALLOPS WITH SMOKED CORN POWDER, Crunchy three sister vegetables, parsnip puree
- HOMARD CUIT AU GIN DE BLEUETS SAUVAGES**
Gelée de sapin, wakame, bleuets et œufs de poisson volant, fumé à froid à la minute 33 \$
LOBSTER COOKED WITH WILD BLUEBERRIES GIN, Fir tree jelly, wakame, blueberries and flying fish roe, cold smoked to the minute
- FOIE GRAS DE CANARD**
Fine gelée de camerise, pain croustillant, purée de pomme noire au miel Gosselin 27 \$
DUCK FOIE GRAS, Haskap jelly, crusty bread, black apple puree with Gosselin honey

Taxes et service en sus | Gratuities and taxes are not included

YAKHIWĪO! BON APPÉTIT.

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-wendat traditionnelle. Aujourd'hui, quatre d'entre eux sont toujours représentés à Wendake : l'ours, la tortue, le chevreuil et le loup. »

CARTE DU SOIR | DINNER MENU

PLATS DE RÉSISTANCE | MAIN COURSES

HOMARD CUIT AU GIN DE BLEUETS SAUVAGES

Gelée de sapin, wakame, bleuets et œufs de poisson volant, fumé à froid à la minute

LOBSTER COOKED WITH WILD BLUEBERRIES GIN, Fir tree jelly, wakame, blueberries and flying fish roe, cold smoked to the minute

49 \$

BLANC DE CABILLAUD POCHÉ AU THÉ DE LA FORÊT

Maïs et petits pois, morilles et girolles, bouillon orange au basilic, fruits de la cueillette

POACHED WHITE COD WITH FOREST TEA, Corn and peas, morels and chanterelles, orange broth with basil, harvested berries

38 \$

ENTRECÔTE DE BISON AUX BAIES DE GENIÈVRE

Beurre des baies de genièvre, brocolis à la plancha, purée de panais, échalotes confites, ail noir

BUFFALO STEAK WITH JUNIPER BERRIES, Juniper berry butter, broccoli a la plancha, parsnip puree, candied shallots, black garlic

44 \$

MÉDAILLON DE CERF

Légumes au sel de cèdre, champignons et gremolata à la tige de carotte et citron confit

DEER MEDALLION, Vegetables with cedar salt, mushrooms and gremolata with carrot stem and candied lemon

37 \$

RIS DE VEAU RÔTI À LA POUDRE D'ÉPICES - RETOUR DE NUTASHKUAN

Tomates cerises, brocolis, oignons confits, champignons

SWEETBREADS ROASTED WITH SPICES POWDER - NUTASHKUAN RETURN, Cherry tomatoes, broccoli, candied onions, mushrooms

59 \$

Taxes et service en sus | Gratuities and taxes are not included

YAKHIWĪIO'! BON APPÉTIT.

TABLE DE SAISON

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

- Marc de PASSORIO

NOIX DE PÉTONCLES À LA POUDRE DE MAÏS FUMÉ

Légume des trois sœurs croquantes, purée de panais

SCALLOPS WITH SMOKED CORN POWDER, Crunchy three sister vegetables, parsnip puree

OU



STEAK DE CHOUX FLEUR

Poivre des dunes, crème à l'ail noir, argousier et myrte

CAULIFLOWER STEAK, Dune pepper, black garlic cream, sea buckthorn and myrtle



SAGAMITÉ DES TROIS SOEURS

Oignons, courges musquées, haricots blancs, maïs, fèves noires

THREE SISTERS SAGAMITÉ, Onions, butternut squash, white beans, corn, black beans



BLANC DE CABILLAUD POCHÉ AU THÉ DE LA FORÊT

Maïs et petits pois, morilles et girolles, bouillon orange au basilic, fruits de la cueillette

POACHED WHITE COD WITH FOREST TEA, Corn and peas, morels and chanterelles, orange broth with basil, harvested berries

OU

MÉDAILLON DE CERF

Légumes au sel de cèdre, champignons et gremolata à la tige de carotte et citron confit

DEER MEDALLION, Vegetables with cedar salt, mushrooms and gremolata with carrot stem and candied lemon



MOUSSE À L'ÉRABLE & BISCUIT BRETON

Sucre à la crème, gélifié mélisse

MAPLE MOUSSE, maple fudge, lemon balm jelly

3 SERVICES | 3-COURSES

65 \$

4 SERVICES | 4-COURSES

73 \$

Taxes et service en sus | Gratuities and taxes are not included

YAKHIWĪO! BON APPÉTIT.

S U R L E S T E R R E S D E N O S A N C Ê T R E S

T A B L E D É C O U V E R T E



HOMARD CUIT AU GIN DE BLEUETS SAUVAGES

Gelée de sapin, wakame, bleuets et œufs de poisson volant, fumé à froid à la minute

LOBSTER COOKED WITH WILD BLUEBERRIES GIN, Fir tree jelly, wakame, blueberries and flying fish roe, cold smoked to the minute



SAGAMITÉ DES TROIS SOEURS

Oignons, courges musquées, haricots blancs, maïs, fèves noires

THREE SISTERS SAGAMITÉ, Onions, butternut squash, white beans, corn, black bean



BLANC DE CABILLAUD POCHÉ AU THÉ DE LA FÔRET

Maïs et petits pois, morilles et girolles, bouillon orange au basilic, fruits de la cueillette

POACHED WHITE COD WITH FOREST TEA, Corn and peas, morels and chanterelles, orange broth with basil, harvested berries



ENTRECÔTE DE BISON

Beurre de baies de genièvre, brocolis à la plancha, purée de panais, échalotes confites, ail noir

BUFFALO STRIPLOIN, Juniper berry butter, broccoli a la plancha, parsnip puree, candied shallots, black garlic



PANA COTTA AUX CHAMPIGNONS DE LA CUEILLETTE

Caramel à la mélisse d'érable

MUSHROOMS PANA COTTA, Flavored lemon balm maple caramel

95 \$

5 SERVICES | 5-COURSES

Taxes et service en sus | Gratuities and taxes are not included

Ce menu est seulement disponible si tous les convives le désirent. | This menu is only available if all guests want it.

YAKHIWÏO! BON APPÉTIT.