

# DE NOTRE TERRE MÈRE

FROM OUR MOTHER EARTH

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 SOUP OF THE DAY, served with bannock and butter	9,00\$
TATAKI DE LOUP-MARIN POCHÉ AU LAIT Rondelles d'échalote déshydratées, champignons Shimeji mariné, copeaux de fromage Blackburn, Chutney de fruits SEAL TATAKI POACHED WITH MILK, Dehydrated shallots, Marinated Shimeji mushrooms, Blackburn cheese, fruits chutney	23,00\$
SOUPE À L'OIGNON AVEC SON FLANC DE SANGLIER Tuile de parmesan au piment Gorria, croutons de bannique aux épices du guerrier, poudre de cèdre ONION SOUP WITH WILD BOAR FLANK, Parmesan tile with Gorria pepper, cedar powder	17,00\$
TARTARE DE BISON ET POIRE D'ANJOU Noisettes concassées, balsamique blanc, jaune d'œuf de caille BISON TARTAR AND ANJOU PEAR, Crushed hazelnuts, white balsamic vinegar, quail egg yolk	19,00\$
SAUMON FUMÉ OUSHATA SAISI Velouté de choux-fleurs tiède, petits pois verts, radis melon, lardons, julienne de citron confit, estragon OUSHATA SMOKED SALMON, Warm cauliflower soup, green peas, melon radish, bacon, candied lemon julienne, tarragon	22,00\$

## PLATS | MAIN COURSES

HAMBURGER DE BŒUF, PAIN COLORÉ À L'ENCRE DE SEICHE Bacon de sanglier, Fromage 1608, Oignons confits, Dijonnaise Boréale, Ketchup de baies sauvages, Frites BEEF BURGÈR, SCUTTLE INK BREAD COLORED, Wild boar bacon, 1608 cheese, Candied onions, Dijonnaise Boréale, Wild berry ketchup, Fries	25,00\$
PERDRIX AU MIEL D'ÉPICES Cipollini braisé au jus, amandes torréfiées, topinambours confits, PARTRIDGE WITH HONEY SPICE, Braised cipollini, roasted almonds, candied Jerusalem artichokes,	29,00\$
CAPPELLACCI DE COURGE À LA CREME FUMÉE Champignons, graines de citrouilles torréfiées, copeaux de fromage Calumet SQUASH CAPPELLACCI WITH SMOKED CREAM SAUCE, Picked mushrooms, roasted pumpkin seeds, Calumet cheese	27,00\$
FILET DE TRUITE DE LA FERME BOBINE, LAQUÉ AU SIROP D'ÉRABLE Crumble de noix, purée de betterave, légumes verts, radis, champignons BOBINE FARM TROUT FILLET, GLAZED WITH MAPLE SYRUP, Walnut crumble, beet puree, green vegetables, radishes, mushrooms	26,00\$

## LA TABLE WENDAT | WENDAT TABLE

### DUO AUX SAVEURS AUTOCHTONES

Entrée et plat de résistance

DUO WITH FIRST NATIONS FLAVORS, main course, starter

36,00\$ | Avec dessert 42,00\$

## LES PLANCHES | PLATTERS

Créations originales de nos deux cuisinières Innues, Julie Moreau et Mona Hervieux  
Original creations of our two Innu cooks, Julie Moreau and Mona Hervieux

Servi avec des pickles de courgettes et carottes, salade des trois soeurs, boules de fromage à la crème en croûte de tournesol, noix de la cueillette à l'érable, bannique frite, pain maison aux canneberges  
Served with zucchini and carrot pickles, three sisters salad, sunflower crusted cream cheese balls, U-pick nuts with maple, fried bannock, homemade cranberry bread

PLANCHE DÉGUSTATION DU CUEILLEUR Hummus de betterave rouge, Beurre de chicoutai, mélange de noix au sel de cèdre, tofu fumé, fruits de la cueillette, croustilles de légumes racines GATHERER'S TASTING PLATTER, red beet hummus, Chicoutai butter mixed nuts with cedar salt, smoked tofu, fruits, root vegetable chips	27,00\$
PLANCHE DÉGUSTATION DU CHASSEUR (ENENRONTIES'S) Duo de saucisson de la Charcuterie Charlevoisienne, terrine de gibier du moment, Pieux de Charlevoix, pâté d'oie forestière, oeufs de caille HUNTER'S TASTING PLATTER, Duo of dried sausages from Charlevoisienne, game terrine of the moment, Charlevoix Pieux, forest goose pâté, quail eggs	27,00\$
PLANCHE DE DÉGUSTATION DU PÊCHEUR (ENDAWIHCH) Rillette de truite, saumon Oushata, saumon fumé à chaud FISHERMAN'S TASTING PLATTER, Trout rillette, mackerel terrine, Oushata salmon, hot smoked salmon	27,00\$
NOTRE PLANCHE DÉGUSTATION SIGNATURE Amalgame de nos trois planches dégustation OUR SIGNATURE TASTING PLATTER, combination of our three tasting platters	49,00\$