

# LA FAIM DE LOUP

“Autrefois, il existait de nombreux clans chez les Hurons-Wendats, 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

**Soupe aux graines de tournesol et graines de citrouille** 17\$

Bouillon de volaille et poireaux

**Tartare de bison** 24\$

Aïoli noire, cœur de quenouille acidulé, crumble de bannique

**Pétoncles des Iles de la Madeleine** 29\$

Crème de courge musquée à l’huile de verveine

**Demi Homard cuit au gin de bleuets sauvages** 39\$

Gelée de sapin, wakame, bleuets et œufs de poisson volant

**Terrine de saumon Oushata** 30\$

Mousse de foie gras au calvados et poire au sirop de bouleau

## PLATS DE RESISTANCES

**Homard cuit au gin de bleuets sauvages** 65\$

Gelée de sapin, wakame, bleuets et œufs de poisson volant

**Ombre chevalier poêlé** 42\$

Salicorne confite, courge croquante, fenouil mariné, chanvre et canneberges acidulées à l’agastache

**Poulpe cuit au bouchon** 32\$

Poivrons confits et piment Gorria et baies de la cueillette

**Longe de cerf Boileau** 46\$

Purée de panais à l’érable, carotte à l’huile de sapin, feuille de Bruxelles, bacon de sanglier, jus au vin rouge et sapin

**Filet mignon de bison** 69\$

Champignons laqués au miso, échalotes frites, risotto au fromage Blackburn, petits pois verts, sauce au sapin

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.



# 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

**Sunflower and pumpkin seed soup** 17\$

Chicken broth and leeks

**Bison tartare** 24\$

Black garlic Aioli, tangy cattail heart, bannock crumble

**Scallops from St Magdalena Islands** 29\$

Butternut squash cream with verbena oil

**Half lobster cooked in wild blueberry gin** 39\$

Fir jelly, wakame, blueberries and flying fish roe

**Oushata smoked salmon and terrine foie gras** 30\$

Calvados and pear foie gras mousse birch syrup

## MAIN COURSES

**Lobster cooked in wild blueberry gin** 65\$

Fir jelly, wakame, blueberries and flying fish roe

**Pan-fried Arctic char** 42\$

Candied salicornia, crunchy squash, marinated fennel, hemp, tangy cranberry and agastache

**Octopus cooked with cork** 32\$

Candied peppers and Gorja pepper, harvested berry

**Boileau deer loin** 46\$

Maple parsnip purée, carrot in fir oil, Brussels sprouts leaf, wild boar bacon, red wine and fir juice

**Bison filet mignon** 69\$

Glazed mushroom, fried shallots, Blackburn cheese risotto, green pea, fir sauce

This menu is only available if all guests want it. | Taxes and gratuity not included. Prices subject to change without notice.



# 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 gout, de couleur, de texture”



## TARTARE DE BISON

Aïoli noire, cœur de quenouille acidulé, crumble de bannique au guerrier  
Bison Tartare : King mushroom with maple syrup, dune pepper oil, virgin sauce with fir powder

**OU / OR**

## PÉTONCLE DES ILES DE LA MADELEINE

 Crème de courge musquée à l’huile de verveine  
SCALLOP FROM St Magdalena Islands Butternut squash cream with verbena oil

**OU / OR**

## SOUPE AUX GRAINES DE TOURNESOL ET GRAINES DE CITROUILLE

Bouillon de volaille et poireaux  
SUNFLOWER SEED AND PUMPKIN SEED SOUP Chicken broth and leeks



## OMBLE CHEVALIER POELE

Salicorne confite, courge, fenouil mariné, chanvre et canneberge acidulée  
à l’agastache, sauce crème à la camerise  
ARTIC CHAR, Candied sapphire, squash, marinated fennel, hemp and tart cranberry with agastache, haskap cream sauce

**OU / OR**

## LONGE DE CERF BOILEAU

Purée de panais à l’érable, carotte à l’huile de sapin, feuille de Bruxelles, bacon de sanglier  
BOILEAU DEER LOIN  
Maple parsnip puree, carrot in fir oil, Brussels leaf, wild boar bacon

AU CHOIX DANS LA CARTE DES DESSERTS  
OF YOUR CHOICE FROM THE DESSERT MENU

3 - SERVICES | 3 - COURSES | 68\$

4 - SERVICES | 4 - COURSES | 78\$

YAKHIWĪO! BON APPÉTIT.

# 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 gout, de couleur, de texture”



## TARTARE DE BISON

Aïoli noire, cœur de quenouille acidulé, crumble de bannique au guerrier  
Bison Tartare : King mushroom with maple syrup, dune pepper oil, virgin sauce with fir powder

**OU / OR**

## PÉTONCLE DES ILES DE LA MADELEINE

Crème de courge musquée à l’huile de verveine  
SCALLOP FROM St Magdalena Islands Butternut squash cream with verberna oil

**OU / OR**

## SOUPE AUX GRAINES DE TOURNESOL ET GRAINES DE CITROUILLE

Bouillon de volaille et poireaux  
SUNFLOWER SEED AND PUMPKIN SEED SOUP Chicken broth and leeks



## POULPE CUIT AU BOUCHON

Poivrons confits et piment Gorria  
et baies de la cueillette

**OU / OR**

## MÉDAILLON DE BISON

Panais, courge au cidre de pomme

## MOELLEUX AU CAMEL D’ARGOUSIER

3 - SERVICES | 3 - COURSES | 68\$

**YAKHIWĪIO! BON APPÉTIT.**

TABLE DÉCOUVERTE  
DISCOVERY TABLE  
SUR LES TERRES DE NOS ANCÊTRES  
ON THE LAND OF OUR ANCESTORS



TERRINE DE SAUMON OUSHATA

Mousse de foie gras au calvados et pommes caramélisées au sirop de bouleau  
OUSHATA SMOKED SALMON AND FOIE GRAS TERRINE  
Calvados and pear foie gras mousse ,birch syrup

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



SOUPE AUX GRAINES DE TOURNESOL ET GRAINES DE CITROUILLE ROTIES

Bouillon de volaille et poireaux  
Sunflower and pumpkin seed soup Chicken broth and leeks



POULPE CUIT AU BOUCHON

Poivrons confits et piment Gorja, baies de la cueillette  
OCTOPUS COOKED IN A BOUCHON, Candied peppers and Gorja pepper, harvested berry

Accord : Vignoble Saint Pierre, Réverie , Ile d'Orléans, Québec, Canada, 2022



MÉDAILLON DE BISON

Panais, courge au cidre de pomme  
DEER MEDALLION, Breaded, apple cider squash

Accord : Moraza, Tempranillo, Rioja Alta, Espagne, 2021



SPHÈRE AUX POMMES

Coeur de caramel de sapin sur croustillant praliné  
APPLE SPHERE, Fir tree caramel center on a praline crunchy base

Accord : Domaine Pinnacle, Cidre de Glace, Frelshburg, Cantons de l'Est, Québec, Canada

5 SERVICES | 5-COURSE

98,00\$

ACCORDS METS & VINS | WINE & FOOD PAIRING

65,00\$

YAKHIWĪO'! BON APPÉTIT.

# TABLE DÉCOUVERTE

SUR LES TERRES DE NOS ANCÊTRES



## TARTARE DE BISON

Aîoli noir, pleurotes jaunes acidulées, crumble de bannique au Guérier



## SOUPE AUX GRAINES DE TOURNESOL ET GRAINES DE CITROUILLE ROTIES

Bouillon de volaille et poireaux



## TORCHON DE FOIE GRAS

Baies de la cueillette, crouton de pain aux canneberges maison, betteraves rouges croquantes



## MÉDAILLON DE BISON

Panais, courge au cidre de pomme



## GRANITÉ À LA CAMERISE

Acidulée, érable et petits fruits

YAKHIWĪIO'! BON APPÉTIT.

# L'ÉVEIL DU WENDAT



## LA PÊCHE

Œufs bénédicte au saumon fumé Oushata et sauge, boutons de marguerite, hollandaise  
fromage léger au sel de sapin, cassolette de pommes de terre



## LA CHASSE

Œufs brouillés, champignons, saucisse de gibier,  
fromage léger au sel de sapin, cassolette de pommes de terre



## LA CUEILLETTE

Crème légère parfumée à la poudre de maïs fumée, bleuets, framboises,  
fraises, mures, argousier, bol de granola maison



## ŒUFS DE VOTRE CHOIX

Œufs de votre choix, pommes de terre, champignons, fèves au lard  
bacon de sanglier, bannique



## YOGOURT ET GRANOLA MAISON

Yogourt, granola maison, fruits frais et secs, sirop de bouleau, bannique



## PANCAKES

Pancakes maison, fruits de la cueillette, sirop d'érable



**YAKHIWĪIO'! BON APPÉTIT.**