

Cuisine d'origine

Cuisine from our past

Elle a une authenticité qui mérite que l'on retourne à ses sources.

Have a taste of magic and authentic moment.

Je vous invite à vous laissez transporter par des saveurs subtiles de la forêt boréale,
Des produits de notre terroir, de la chasse et de la pêche.

Let you be taken away by First Nations and traditional flavours.

Vivre en harmonie avec la nature continue d'être une source d'inspiration pour moi
Savourez ce moment magique en se retrouvant près du feu et du récit du jour.

Living in harmony with nature, is giving me a source of inspiration.

Enjoy this unique environment by the outdoor fire place.

Je vous propose quatre menus exclusifs.

That is why we offer you these four exclusive menus.

La table des Nations

4 services 38,00\$

Tribune La Traite

3 services 36,00\$

À la Carte

Dégustez des mets autochtones et découvrez l'arôme des épices de nos forêts nordiques.

*In these two menus, you will find all aromas and spices from
our northern forest.*

Menu découverte

6 services 59,00\$ accord mets et vin 91,00\$

Expérimentez une gamme de produits exclusifs.
Ce menu rend hommage à des producteurs passionnés

*Experiment a range of exclusive products
The menu is dedicated to passionate producers and farmers.*

Planche de fromages 3 sortes 9,00\$

Three cheeses platter

Planche de fromages 5 sortes 15,00\$

Five cheeses platter

Variation de dessert 7,00\$

Selection dessert

Chef Exécutif
Executive Chef
Martin Gagné

☯ MENU DÉCOUVERTE ☯

DISCOVERY MENU

6 services



Premières Nations

Bonbon de saumon fumé Premières Nations

Aigrette à la poire et à la coriandre verte

*First Nation smoked salmon crystalized in maple syrup
served with pear and green coriander "aigrette"*



L'Arboré

Cerf séché nouveau regard

Aux reflets cuivrés de sirop de bouleau

Smoked and dried deer served with sour cream flavoured with birch tree syrup



Certifié Bio

Granité de bleuets aux saveurs de plantes indigènes

Blueberry and native plants cold treat



Aux Arômes de Saba

Dégustation de petit gibier confit

Perdrix d'élevage au sapin baumier

Confit Partridge served with red wine and balsam fir sauce

Ou/or

Des Bahamas Queue de langouste

à la salsa de mangue et mélisse

Roasted crayfish served with mango and lemon balm salsa



La Route sauvage

Folie au chocolat

au parfum de miel herbacé de verge d'or

Rich and intense chocolate mousse flavoured with goldenrod



Délice boréal

Tisanes Inuites ou café équitable

Inuit herbal tea or fair trade coffee

59,00\$

91,00 \$ avec accord mets et vin

☞ MENU TRIBUNE LA TRAITE ☞

3 services

Votre Trilogie

Tige d'artichaut et sa tapenade d'aubergines
Salade diabolique au maïs lessivé, poivrons rouges grillés et chèvre
Fondue croustillante au fromage Délice des Appalaches
Mixed plate of artichoke and eggplant "tapenade"
Mesclun salad with goat cheese, corn and grilled red peppers,
Crunchy fondue with "Délice des Appalaches" cheese



Plat de choix

Bavette de cerf aux morilles
Red Deer flank with morels mushrooms sauce
ou/or
Saumon au fenouil et à la feuille de coriandre
Pan fried fillet of salmon served with fennels and coriander leaves sauce



Variation de dessert

Tisanes inuites et café équitable
Coffee or inuit herbal teas

36.00\$



À la carte

Les entrées

Potage ressource d'un territoire **5,00\$**
Daily soup from a Nation

Salade diabolique au maïs lessivé et poivrons rouges et chèvre **10,00\$**
Mesclun salad with goat cheese, corn and grilled red peppers,

Fondue croustillante au fromage Délice des Appalaches **10,00\$**
Crunchy fondue with "Délice des Appalaches" cheese

Charcuterie de cerf à la cerise noire et mousse de pintade au romarin **11,00\$**
Red deer "terrine" with black cherry and guinea fowl rosemary mousse

Bonbon de saumon fumé Premières Nations, aigrette à la poire et à la coriandre verte **12,00\$**
First Nation smoked salmon crystalized in maple syrup served with pear and green coriander "aigrette"

Cerf fumé et séché sa petite gelée de betterave et framboise **12,00\$**
Smoked and dried deer served with beet and raspberry jelly

Plat de choix

Saumon au fenouil et à la feuille de coriandre **24,00\$**
Pan fried fillet of salmon served with fennels and coriander leaves sauce

Bavette de cerf rouge aux morilles **26,00\$**
Red Deer flank with morels mushrooms sauce

Agneau de Nouvelle Zélande à la carotte sucrée sauvage **28,00\$**
Grilled fillet of lamb served with wild sweet carrots sauce

Perdrix d'élevage au sapin baumier **38,00\$**
Confit Partridge served with red wine and balsam fir sauce

Queue de langouste à la salsa de mangue et mélisse **38,00\$**
Roasted crayfish served with mango and lemon balm salsa

☯ TABLE DES NATIONS ☯ FIRST NATIONS MENU

4 services

Hommage à la nature

Bonbon de saumon fumé Premières Nations, aigrette à la poire et à la coriandre verte
*First Nation smoked salmon crystalized in maple syrup served with pear and green coriander
"aigrette"*

Charcuterie de cerf à la cerise noire et mousse de pintade au romarin
Red deer "terrine" with black cherry and guinea fowl rosemary mousse

Fondue croustillante au fromage Délice des Appalaches
Crunchy fondue with "Délice des Appalaches" cheese

Salade diabolique au maïs lessivé poivrons rouges grillés et chèvre
Musclun salad with goat cheese, corn grilled red peppers



Nashup

Potage ressource d'un territoire
Daily soup from a Nation

ou/or

Sagamité cuite avec os de Wapiti
Wild game bone traditional Wendat soup



Les plats de choix

Wapiti grillé coureur des bois à la crème d'érable
Grilled medallion of Wapiti served with maple creamy sauce

Saumon au fenouil et à la feuille de coriandre
Pan fried fillet of salmon served with fennels and coriander leaves sauce

Agneau de Nouvelle Zélande vaporante à la carotte sucrée sauvage
Grilled fillet of lamb served with wild sweet carrots sauce

Bavette de cerf aux morilles
Red Deer flank with morels mushrooms sauce



Variation de dessert

(Carte des desserts)

Tisane Inuite ou café équitable
Inuit herbal tea or fair trade coffee

38,00\$