

LE MYTHE DE LA CRÉATION

Le mythe de la création raconte comment la **Grande Tortue** a accueilli ses ancêtres sur son dos et pourquoi ils portent maintenant fièrement le nom de Huron-Wendat.

*The creation myth tells us how the **Big Turtle** bore his ancestors on his back and why they now proudly bear the name "Huron-Wendat."*

VOS CHOIX DE MENUS - YOUR CHOICES OF MENUS

SUR LES TERRES DU CHEVREUIL

(6 services | 6-course menu)

Chez les Hurons-Wendat, il incombait au Chevreuil de maintenir la lignée des chefs de paix. C'est donc en tentant de créer un sentiment d'harmonie que nous avons rassemblé ces éléments de qualité supérieure provenant de notre Terre Mère afin de créer ce menu qui vous fera découvrir des saveurs naturellement en accord les unes avec les autres.

For the Huron-Wendat people, the Deer is responsible for maintaining the lineage of the peace chiefs. In an effort to create a sense of harmony, we brought these superior-quality elements from our Mother Earth together to design a menu that will allow you to discover flavours that are naturally in harmony with each other

85.

LA FAIM DE LOUP

(4 services | 4-course menu)

Les membres du clan du Loup sont les gardiens de la maison du conseil, il leur incombe la responsabilité de faire respecter les lois. C'est dans le respect des produits de la nature, que vient s'inspirer la création de ces plats. Vous y découvrirez un mélodieux mélange de force et de douceur tout à l'image de la figure emblématique du Loup.

The members of the Wolf Clan are the guardians of the Council House and are responsible for law enforcement. These dishes were created with respect for the products of nature. On this menu, you'll discover a melodious blend of strength and softness that mirrors the emblematic figure of the Wolf.

1 entrée au choix (extra : tartare de bison et foie gras poêlé)
Potage huron-wendat ou salade de jeunes pousses
1 plat de résistance au choix
(extra : flanc et carré de sanglier, longe de cerf, médaillon de wapiti et crevette géante)
1 choix dans la carte des desserts

*Select one entrée (extra for bison tartare et seared foie gras)
Huron-Wendat soup or mixed greens pickled vegetables
Select one main course
(extra for the boar flank crispy and grilled, venison loin, wapiti medaillon and jumbo shrimp)
Select one choice in the desert menu*

58.

MENU PARTAGE | SHARING MENU

(3 services | 3-course menu)

Notre fresque est un chemin, une route qu'emprunte chacun de nos invités, c'est le début d'une aventure. Elle coule comme l'eau, elle est plus intrigante que la faune et elle impressionne par son ingénuité, par sa dimension envoûtante, presque spirituelle. Elle est l'éloge de la Nation huronne-wendat, mais elle transmet l'humilité d'un peuple qui respecte ses traditions.

*Our fresco is a path, a road borrowed by each of our guests, it is the beginning of an adventure.
Flowing like water, it is more intriguing than wildlife, and impressive thanks to its ingenuity; its haunting dimension is almost spiritual. It is the praise of the Huron-Wendat Nation, and it shares the humility if people respectful of its traditions.*

3 plateaux de dégustation à partager
(3 entrées – 3 plats de résistance – 3 desserts)

*Sharing 3 Sample Platters
(3 appetizers – 3 main courses – 3 desserts)*



*items du menu marqués par les armoiries de la Nation huronne-wendat
**items of the menu branded with the Huron-Wendat Nation emblem*



55.

Olivier Bernadet

Chef exécutif
Executive Chef

SUR LES TERRES DU CHEVREUIL | 100% local

6 services / 6-course menu

Pétoncle fumé

Salade d'asperges, suprêmes d'agrumes, perles au thé de la Minganie

Smoked scallop

asparagus salad, citrus supremes, Minganie tea pearls

BULLES: L'intégrale du domaine Bergeville, Cantons de l'est, Québec

Fromage de chèvre à l'ail noir de la Chèvrerie de Charlevoix

Melons compressés, réduction à la framboise, pain brioché

La Chèvrerie de Charlevoix black garlic goat cheese

Pressed melons, raspberry reduction, brioche bread

BLANC: Pinot gris. Sperling, Colombie britannique, Canada

Omble chevalier du Nionwentsïo

Confit à l'huile d'olive, yogourt fumé au sumac vinaigrier, radis, salade d'algue

Nionwentsïo arctic char

Confit in olive oil, smoked sumac yogurt, radish, seaweed salad

ROSÉ: Pinot Noir, Moira, Malivoire, Beamsville bench, Niagara, Canada

Carré de porcelet de la ferme Gaspior

Polenta aux fines herbes, concassé de tomates, têtes de violon marinées

Gaspior farm pork rack

Fresh herbs polenta, crushed tomatoes, marinated fiddleheads

ROUGE: Pinot noir, Sperling, Colombie britannique, Canada

Bison et foie gras de la Ferme Goulu

Risotto à la joue de bison, foie gras poêlé, mousseuse au sirop de bouleau du Domaine Small

Bison and la Ferme Goulu foie gras

Bison cheek risotto, seared foie gras, Domaine Small birch syrup froth

ROUGE: Caberbet-merlot, estate series, Mission Hill, Colombie britannique, Canada

Mousse à la betterave rouge

Tuile de chocolat noir, biscuit au granola, insert crémeux au chocolat noir

Red beetroot mousse

Chocolate tile, granola cookie, black chocolate creamy insert

DESSERT: Légende, Maison Nokomis, cantons de l'est, Québec

et / and

Café ou infusion amérindienne

Coffee or Amerindian infusion

85.

ou / or

150.

Avec accord mets et vins

Paired with selected wines

Service et taxes en sus / Service and taxes are not included

Olivier Bernadet

Chef exécutif / Executive Chef

Jean-Denis Côté

Sommelier WSET

CARTE DU SOIR | DINNER MENU

La faim de loup (4 services) 58. | entrée, soupe ou salade, plat de résistance et dessert
(4-course menu) 58. | appetizer, soup or salad, main course & dessert

ENTRÉES | APPETIZERS



Tarte tatin à la tomate

Mozzarella de bufflone québécoise fondante, caramel d'Omerto
Tomato tatin tart, melted Quebec mozzarella di bufala, Omerto caramel

15.



Rillettes de canard

Pain bannique à l'oignon caramélisé, marmelade au bacon de sanglier
Duck rilette, caramelized onion bannock bread, boar bacon marmelade

15.



Sphère de saumon fumé maison

Ricotta au citron confit, crêpe au sarrasin, sauce vierge à la tomatillos
Smoked salmon sphere, lemon confit ricotta, buckwheat crêpe, tomatillos sauce vierge

15.

Cake au crabe

Salade de pomme verte et radis, aïoli au piment Gorria
Crab cake, apple and radish salad, Gorria pepper aioli

15.

Tartare de bison

Huile de caméline au thé de la Minganie, ail noir maison, cornichon, tuile de pain aux noix (extra 6\$)
Bison tartar, camelina oil infused with Minganie tea, homemade black garlic, pickles, nuts bread tile (extra 6\$)

21.

Foie gras de canard poêlé de la ferme Goulu

30.
Laqué à la prune de Damas et son écume, éponge à la baie de genièvre (extra 15\$)
Goulu farm seared foie gras, lacquered and froth Damas plum, juniper berry sponge cake (extra 15\$)

SOUPE ET SALADE | SOUP AND SALAD

Salade de jeunes pousses

Légumes marinés, tomate, vinaigrette aux baies sauvages
Mixed greens, pickled vegetables, tomatoes, wild berries dressing

7.

Potage Huron-Wendat du jour.

Huron-Wendat soup of the day

6.

PLATS DE RÉSISTANCE | MAIN COURSE

Gibier fumé sur charbon de bois

Charcoal smoked game of the day

prix du marché

Market price



Joue de flétan de l'Atlantique

Crémeuse à la courge musquée, riz sauvage de la Saskatchewan cueilli à la main, beurre à l'extrait de mélilot
Atlantic halibut cheek, creamy butternut squash, Saskatchewan wild rice hand harvested, sweet clover extract butter

33.

Jarret d'agneau du Québec

Braisé, déclinaison de betteraves, baies sauvages confites et son jus de cuisson
Braised Quebec lamb shank, beetroots variation, small berries confit, braising jus reduction

34.



Lunettes à la truffe

Champignons poêlés et marinés, chips de topinambour, pesto de roquette
Truffle pastas, seared and marinated mushrooms, Jerusalem artichoke chips, arugula pesto

32.

Flanc et carré de sanglier

Flanc croustillant et carré grillé de sanglier, purée d'artichaut, fenouil braisé au Nectar de glace de l'île d'Orléans, bleu fumé émietté, glace de gibier (extra 6\$)
Boar flank and rack, artichoke purée, Nectar de glace from l'île d'Orléans braised fennel, blue cheese, game glaze (extra 6\$)

40.



Longe de cerf

Gelée de canneberges, pressé de légumes racines au bourgeon de sapin, sauce grand veneur (extra 10\$)
Venison loin, cranberry gel, balsam fir buds layered roots vegetables, grand veneur sauce (extra 10\$)

44.

Wapiti et Crevette

Médaille de wapiti grillé et crevette géante, sauce béarnaise aux épices du Guerrier, légumes marinés (extra 8\$)
Wapiti medaillon and jumbo shrimp, épice du Guerrier bearnaise sauce, pickled vegetables (extra 8\$)

42.

EXTRA

Foie gras, catégorie A poêlé de la ferme Goulu (75g)
Seared foie gras, category A from the Goulu Farm (75g)

22.

Poêlée de champignons
Sautéed wild mushrooms

7.

À PARTAGER | TO SHARE

« Notre philosophie de vie est de partager ce que nous avons de meilleur pour l'offrir à chacun »
« *Our philosophy of life, we share what we have best to offer to each one* »

Konrad Sioui,

Grand Chef de la Nation huronne-wendat | *Great Chief of the Huron-Wendat Nation*



TABLE WENDAT

Plateaux de dégustation à partager | *Tasting platter to share*

3 services 55\$ / personne | *3-course menu 55\$ / person*

Menu pour 2 personnes | *Menu for 2 persons*

*items du menu marqués par les armoiries de la Nation huronne-wendat

**items of the menu branded with the Huron-Wendat Nation emblem*



ON SE PAIE « LA TRAITE »

Menu 4 services à partager | *4-course menu to share*

Sphère de saumon fumé maison, rilette de canard et tarte tatin à la tomate

Beurre de pomme, pistache, crouton de pain bannique, confiture de petits fruits

Smoked salmon sphere, duck rillettes, tomato tatin tart, apple butter, pistachios, bannock bread crouton, small berries confit

BLANC : PINOT GRIS, SPERLING, COLOMBIE BRITANNIQUE, CANADA



Potage huron-wendat du jour

Huron-Wendat Soup of the day



Carré de bison mariné (15oz)

Pommes de terre rattes confites, assortiment de légumes de saison, glace de gibier

Rack of bison marinated in birch syrup (15oz)

Confit fingerling potatoes, assorted seasonal vegetables, wild game glaze

160.

ROUGE : CABERNET-MERLOT, ESTATE SERIES, MISSION HILL, COLOMBIE BRITANNIQUE, CANADA

ou | *or*

**Planche de la mer : crevettes et pétoncles géants, saumon fumé,
cake au crabe, gravlax d'omble chevalier, maquereau fumé, queue de homard**

Seafood platter: Jumbo prawns, U10 scallops, crab cake,

smoked salmon, trout gravlax, lobster tail

175.

BLANC: CHARDONNAY, NK'MIP, OSOYOOS, COLOMBIE BRITANNIQUE, CANADA

ou | *or*

Jarret de veau du Québec (40oz pour 4 personnes)

Pommes de terre ratte confites, assortiment de légume de saison, glace de gibier

Quebec veal shank (40oz for 4 peoples)

Confit fingerling potatoes assorted seasonal vegetables, wild game glaze

265.

ROUGE : RIPASSO DE LA VALPOLICELLA, CAMPAGNOLA, Italie



Planche de dessert au choix du Chef | Café ou infusion amérindienne

Chef's dessert platter | Coffee or Amerindian infusion

POIRE DE GLACE, ENTRE PIERRE ET TERRE

Avec accord mets et vins (extra 40\$ / personne) | *Paired with selected wines (\$40 extra / person)*