

# *Cuisine d'Origine*

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

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.

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

Je vous propose trois menus exclusifs :

## *La Table des Nations*

---

4 Services  
Déguster des mets Autochtone

## *Menu Célébration*

---

4 Services  
Possibilité d'accord  
mets & vins  
Table inspirée de la gastronomie  
des Premières Nations

## *Le Menu Découverte*

---

6 Services  
Possibilité d'accord  
mets & vins  
Découverte aux saveurs  
Authentique

## *À la Carte*

Les entrées sont à 12\$ - les plats sont à 30\$ - plats découverte 35\$ - le foie gras 15\$

De ma passion pour la cuisine à ma curiosité pour l'origine et la culture, j'espère que cette aventure saura vous faire découvrir une expérience unique dans un cadre enchanteur.

Bon Appétit!

Martin Gagné, Chef exécutif

1<sup>er</sup> service*Garde-manger***Assurément**

Tige d'artichauts macérés dans l'huile de tournesol  
Avec de l'ail des poivrons rouges grillés et de la gelée à la menthe sauvage

**L'appel aux sens**

Canard confit effiloché sauté dans son gras avec des fruits secs  
Déglacé de vinaigre cépage Baco noir aux bleuets

**Voyage au bout des saveurs**

Boule de chèvre et champignons marinés à la fleur de miel  
Mesclun diabolique à l'huile de noisette acidulé de framboise

2<sup>e</sup> service*Touche chaude ou froide*

Potage ressource d'un territoire  
Salade du moment  
Froid de glace aux saveurs d'origine

3<sup>e</sup> service*Les Plats de résistances***Été Indien**

Ballottine de pintade farcie de gibier aux abricots  
Réduction vaporante au cidre de glace

ou

**L'anse aux barques**

Flétan du Groenland  
Rôti au poêlon aux herbes salines

ou

**Des sous-bois**

Émincé de cerf rouge des Appalaches  
Grillé d'épices de la forêt et sa demi-glace réduite à la moutarde d'érable

*Délice Sucré*

Carte des desserts

*Délice Boréal*

Tisanes inuites ou café équitable

1<sup>er</sup> service

## Garde-manger

---

### Le rituel du filetage

Pressé de saumon mariné et aromatisé à l'érable  
Foie gras de canard macéré à la mistelle de raisin

### L'appel aux goûts

Esturgeon sauce vierge aux bleuets  
Cerf séché à la Chicou tai

2<sup>e</sup> service

## Touche chaude ou froide

---

Potage ressource d'un territoire  
Salade fraîcheur du moment  
Froid de glace aux saveurs d'origine

3<sup>e</sup> service

## Les Plats de résistances

---

### Célébration sensorielle

Carré d'agneau et sa légère croûte au thym rôtie à point  
Et son jus de carottes  
Ou

### L'anse aux barques

Doré avec sa farce de pétoncles aux baies sauvages  
Petit beurre aux deux fenouils

4<sup>e</sup> service

## Délice Sucré

---

Desserts à la carte

## Délice Boréal

---

Tisane inuites ou café équitable

49\$ \*Extra 9\$ avec forfait hébergement

## Menu Découverte

1<sup>er</sup> service

### *Garde manger d'une Nation*

---

Pressé de saumon mariné et aromatisé à l'érable  
Foie gras de canard macéré à la mistelle de raisin

2<sup>e</sup> service

### *Totalement Abénaquis*

---

Esturgeon sauce vierge aux bleuets  
Cerf séché à la Chicou tai

3<sup>e</sup> service

### *Touche froide ou chaude*

---

Bisque de crustacés et poissons  
ou  
Salade fraîcheur du moment

4<sup>e</sup> service

### *Les plats de résistance*

---

#### **Au bout des saveurs**

Kangourou et son ragoût forestier et sa sauce à la moutarde d'érable  
Ou

#### **L'or noir des Madelinots**

Phoque rôti à la confiture d'oignons et tomates séchées confites

5<sup>e</sup> service

### *Des deux mondes*

---

Terrine au chocolat noir parfumé au porto été indien  
Et sa mousse dense en quenelle au chocolat blanc

### *Délice boréal*

---

Tisanes inuites ou café équitable