

## BAKWEZHIGAN (PAIN)

Bannock, beurre d'érable et piment gorria

8

## ONAAGANENS (PETITS PLATS)

Crème d'oignons fumé au bois d'érable, oignons croustillant au sucre d'érable et pétoncles poêlé 21

Chou braisé et jambon de la ferme moreau, moutarde au cèdre et sirop de bouleau 16

Ailes de canard confites, sauce aigre-douce à l'érable 18

Casserole de champignons au sapin, déglacée au Coureur des Bois, œuf de caille miroir 18

Tartare de bison, mayonnaise à la moelle, bouton de marguerite, champignons marinés 26

Trempe chaude aux noix de noyer noir et artichauts, crumble de noix caramélisées et huile d'aneth 18

Raviolis de courge, sauce à l'Adoray et au cèdre, pickles de courge Lodi 24



Les Ojibwe ont historiquement occupé la région de l'Outaouais au Québec pendant plusieurs siècles. Leur présence dans cette région remonte à au moins la fin des années 1600, avec des preuves de leurs établissements et de leurs activités se poursuivant à travers les XVIIIe et XIXe siècles. Connus pour leur profonde connexion à la terre, les Ojibwe ont façonné leur identité à travers des traditions qui célèbrent les ingrédients régionaux et les pratiques durables.

Chaque plat reflète leur respect pour la nature et leur histoire, vous invitant à apprécier les saveurs et les récits de la cuisine autochtone. Nous espérons que ce voyage culinaire enrichira votre découverte du patrimoine autochtones à travers chaque bouchée.

Merci de vous joindre à nous !



## AKIING (TERRE)

Poitrine de pintade à la mélasse, salade fraîche et bajoue de porc frite 39

Longe de cerf à l'épinette blanche, rabioles et betteraves rôties, sauce à l'érable et liqueur de bleuets et moutarde 42

Joue de bœuf braisée à la bière noire, haricots, légumes marinés et pain grillé 42

Osso bucco de veau, ratatouille, émulsion de pommes de terre et chorizo de la Ferme Moreau 46

## NIBINA (EAU)

Ombre chevalier fumé à l'amaretto Avril, chutney de betterave, crêpe à la salicorne et noisettes torréfiés 31

Sébaste, crémeuse au bacon de mer, poireaux au vinaigre d'érable Minashkuat, crumble de pain de maïs 31



## BAKWEZHIGAN (BREAD)

Bannock, maple butter and gorria pepper 8

## ONAAGANENS (SMALL DISHES)

Smoked onion cream with maple wood, crispy onion with maple sugar and pan-fried scallops 21

Braised cabbage and ham from the Moreau farm, cedar mustard and birch syrup 16

Duck wing confit, sweet and sour maple sauce 18

Fir mushroom casserole, coureur des bois deglaze, mirrored quail egg 18

Bison tartare, marrow mayonnaise, daisy buds, marinated mushrooms 26

Warm black walnut and artichoke dip, caramelized walnut crumble and dill oil 18

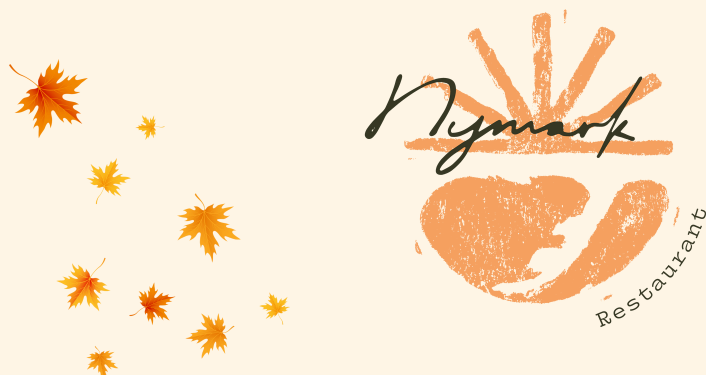
Squash ravioli with Adoray and cedar sauce, Lodi squash pickles 24



The Ojibwe, also known as the Chippewa, historically occupied the Outaouais region of Quebec for several centuries. Their presence in this region dates back to at least the late 1600s, with evidence of settlement and activities continuing through the 18th and 19th centuries. Known for their deep connection to the land, the Ojibwe have shaped their identity through traditions that celebrate regional ingredients and sustainable practices.

Each dish reflects their respect for nature and history, inviting you to savor the flavors and stories of Indigenous cuisine.

We hope this culinary journey deepens your appreciation for the aboriginal heritage in every bite. Thank you for joining us!



## AKIING (LAND)

Breast of guinea fowl with molasses, fresh salad and fried pork jowl 39

Venison loin with white spruce, roasted rabiole and beet, maple sauce, blueberry liquor and mustard 42

Braised beef cheek with black beer, beans, marinated vegetables and toasted bread 42

Veal osso bucco, ratatouille, potato emulsion and chorizo from Ferme Moreau 46

## NIBINA (WATER)

Smoked Arctic char with Avril amaretto, beet chutney, samphire crepe and roasted hazelnuts 31

Redfish, creamy sea bacon, leeks with minashkuat maple vinegar, cornbread crumble 31

