

BAKWEZHIGAN (PAIN)

Bannock, beurre au miso et champignons 8

GIIGOONH-WAABOO (SOUPE DE POISSON)

Crème de courgettes grillées et fromage Rébellion,
courgettes marinées, truite de Kenauk en gravlax 22

JIASAN (FROMAGE)

Chèvre chaud en croûte de seigle torréfié, pavé de patate
douce confite, salade de lentille au vinaigre nocturne 22

GITIGAANENSAN (LÉGUMES)

Salade de chou braisé, jambon cru de la Ferme Moreau,
beurre de pomme et choucroute maison 16

Casserole de champignons sauvages et variété d'oignons,
mousse de fromage de Micha au poivre des dunes,
brioche au sarrasin 20

Trempelette chaude aux noix de noyer noir et artichaut,
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 !



WIIYAASAN (VIANDES)

Jarret de porc, sagamité, légumes fondants au foin 26

Longe de cerf à l'épinette blanche, rabiole et betteraves
rôties, gastrique à la camerise 42

Ossobuco de veau, ratatouille d'hiver, émulsion de
pommes de terre et chorizo de la Ferme Moreau 42

Poulet de Cornouaille à la prune du verger, orge
crémeuse, laque à la prune et vinaigre Renard, choux de
Bruxelles en deux façons 68

Aile de canard, sauce aigre-douce au miel de Kenauk 18

Tartare de bison, mayonnaise à l'os à moelle, bouton de
marguerite, champignons marinés 26

NIBINA (EAU)

Huître à l'argousier 6-12 20/40

Ombre chevalier fumé, mini vol-au-vent, ketchup maison,
chutney de betterave chioggia et salicorne 28

Joue de morue confite sur pain de maïs poêlé, crème au
bacon de mer, carottes glacées 32

BAKWEZHIGAN (BREAD)

Bannock bread, mushroom miso butter 8

GIIGOONH-WAABOO (FISH SOUP)

Grilled zucchini cream and Rebellion cheese, marinated zucchini, Kenauk trout gravlax 22

JIIISAN (CHEESE)

Warm goat cheese in roasted rye crust, confit sweet potato cake, lentil salad with nocturnal vinegar 22

GITIGAANENSAN (VEGETABLES)

Braised cabbage salad, Ferme Moreau cured ham, apple butter, and homemade sauerkraut 16

Wild mushroom and onion casserole, Micha cheese mousse, buckwheat brioche 20

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

Squash ravioli, 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!



WIIYAASAN (MEATS)

Pork shank, sagamité (corn stew), hay-roasted vegetables 26

Venison loin with white spruce, roasted turnip and beets, haskap berry gastrique 42

Veal osso bucco, winter ratatouille, potato emulsion, and Moreau Farm chorizo 42

Cornish chicken with orchard plum, creamy barley, plum glaze, and Renard vinegar, Brussels sprouts two ways 68

Duck wing with Kenauk honey sweet and sour sauce 18

Bison tartare, bone marrow mayo, daisy bud, marinated mushrooms 26

NIBINA (WATER)

Sea buckthorn oyster's 6-12 20/40

Smoked Arctic char, mini vol-au-vent, homemade ketchup, chioggia beet and sea asparagus chutney 28

Confit cod cheek on pan-fried cornbread, sea bacon cream, glazed carrots 32





WIISHKOBI (DESSERT)

Assiette de mignardises, s'mores au sapin, tire d'érable, 14
sphère d'argousier, baba à la betterave
*Assorted mini desserts, fir tree s'mores, maple taffy, sea
buckthorn sphere, beet baba*

Panais confit au poivre des dunes, rose des sables et 14
amélaka au chocolat au lait, avec espuma au thé du
Labrador
*Confit parsnip with dune pepper, sand rose, and amélaka with
milk chocolate, served with espuma made from Labrador tea*

Mousse aux framboises et cassis, sablé à la caméline et 14
noisette, sorbet au cassis et crème fouettée au sumac
*Raspberry and blackcurrant mousse, camelina and
hazelnut shortbread, blackcurrant sorbet with sumac
whipped cream*

Crème brûlée à la citrouille, tuile de graines de citrouille, 18
dés de courge confite
*Pumpkin crème brûlée, pumpkin seed tuile,
confit squash dice*

