

Menu autochtone
Servi sous le teepee (près de notre feu)

Menu Gastronomiste Inuit

Potage rutabaga à l'érable du Québec
Charcuterie de cerf aux pommes et son confit d'oignons et de groseilles

Saumon sauvage fumé, salsa à la cerise de terre
Confit de canard sauce à la fleur d'ail et herbes salées du bas du fleuve
Gratin de pommes de terre et haricots verts
Salade des Premières Nations, pain bannique

Gâteau au thé vert
Tisane inuit au genévrier

36,95\$

Martin Gagné Chef Exécutif

*Tarif par personne
Minimum de 45 personnes requis
Frais de service 15 % et taxes en sus
Les prix sont sujets à changement*