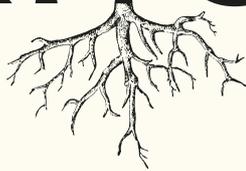


FABIEN CLOUTIER
JEAN-PHILIPPE LECLERC

TERRITOIRES



printemps

SOMMAIRE



14

AVANT-PROPOS

•

21

RÉCITS
ET JASAGES

22

PRINTEMPS

27

ÉRABLE

36

LE MATRIMOINE

40

CUEILLETTE

52

LA TRUFFIÈRE

66

OIE BLANCHE

80

VIN QUÉB

90

TRUITE

102

DINDON SAUVAGE

115

FAIRE POUSSER

120

DUVET

130

S'ENRACINER

138

CHÈVRE

148

OURS

•

157

LE BOUTTE DES
RECETTES À JP

•

246

INDEX DES SCÈNES,
RÉCITS, JASAGES ET
CONSEILS PAR ORDRE
D'APPARITION

248

INDEX DES RECETTES
PAR INGRÉDIENT DU
PRINTEMPS

•

252

REMERCIEMENTS

AVANT-PROPOS

Le pourquoi du comment

PAR FABIEN

«Bon, y avait encore besoin de mettre sa grosse face quelque part !»

Je vous rassure tout de suite, je ne fais pas beaucoup de choix dans la vie avec comme but premier de vous montrer ma grosse face. Alors, pour ceux qui se demanderaient pourquoi je quitte le rayon du théâtre et des essais pour aboutir dans la section «Livres de cuisine» d'une librairie, voici le pourquoi du comment !

Au fil des ans, avec les tournées de spectacles qui se sont succédé aux quatre coins de la province, j'ai fini par avoir un peu de temps libre loin de chez nous. Les salles fournissant parfois un petit goûter aux membres de l'équipe, j'ai pris le temps de leur signifier que j'aime découvrir le Québec à travers ses produits. C'est ainsi que j'ai pu faire la connaissance de plusieurs artisans du bon manger et du bien boire. J'ai été reçu à des

tables festives, et des amitiés y sont nées. J'ai aussi découvert quelques spécificités culinaires régionales en lien avec le territoire.

Il m'est arrivé de partager certaines découvertes dans les réseaux sociaux et de constater par la suite que je pouvais avoir une certaine influence autour de moi.

Alors, ça a commencé à cogiter dans ma tête...

Je fais un métier où on peut avoir accès à beaucoup de lumière, de visibilité. Et ces années de rencontres m'ont convaincu que je pouvais peut-être être une courroie de transmission pour mettre moi aussi un peu de lumière sur celles et ceux qui font des produits qui nous définissent.

Et puis j'asons donc un peu de chasse et de pêche.

Être une personnalité publique et s'afficher comme pêcheur, c'est assez facile. Rares sont

Je me suis rendu compte aussi,
en travaillant sur cet ouvrage,
que mon lien est souvent très affectif
avec ce que je mets sur ma table.
Et que de me questionner sur
les produits qui me sont chers faisait
remonter en moi plein de souvenirs.
Je ne pensais pas, dans un livre de
portraits et de recettes, que je finirais
par faire des confidences.

ceux qui t'envoient une tirade d'insultes quand tu publies une photo de toi avec une truite. Mais la chasse, c'est autre chose. J'y suis allé à tâtons au fil des ans avant de m'afficher fièrement comme chasseur. Il arrive qu'on reçoive des messages d'incompréhension ou même tout simplement de quelqu'un qui te souhaite un accident de chasse.

Mais je persiste à en parler de plus en plus ouvertement. Car ça fait partie de notre histoire, d'un lien concret avec la nature et de la culture dans plusieurs familles. Il y a aussi un plaisir supplémentaire à mettre sur la table une viande dont on peut raconter l'histoire. Alors, tant qu'à servir la pièce d'un chevreuil dont on a parfois suivi les traces pendant quelques années, on l'accompagne des légumes d'une ferme de la région, d'un cidre du Québec, de produits cultivés avec soin, dont on connaît la provenance.

J'ai parlé de confidences plus haut, en voilà une : je gagne ma vie grâce à des gens d'ici qui vont voir des spectacles, qui regardent notre télé, achètent des livres, etc. C'est juste normal que j'essaie de consommer des produits d'ici. En plus, ces produits sont souvent meilleurs ! (Je n'en fais pas une religion cependant. Pas besoin de jouer à la police avec mon panier si vous me croisez à l'épicerie. Nos vies vont vite et j'aime les bananes. Je n'ai pas besoin de savoir que le producteur de bananes est fan de *Léo* pour en manger une de temps en temps.)

Et je souhaite que ce livre vous encourage à cuisiner en gang, à rire, à partager des verres, à découvrir des secrets bien gardés pas loin de chez vous. Et que les recettes de mon ami chef Jean-Philippe Leclerc stimuleront vos désirs de grandes tables et de rencontres joyeuses.

plantes
sauvages
printanières

Christèle Lamoureux et collaborateurs



La Documentation québécoise
Éditeur officiel du Québec
Éditions France-Amérique



Un parcours entre cuisine et nature

PAR JEAN-PHILIPPE

Je suis un p'tit gars de Saint-Michel-de-Bellechasse, un coin de paradis non loin de Québec, où la nature impose son rythme. Bien que ce lieu ait nourri mon amour pour « aller jouer dehors », ma passion pour la forêt a pris racine graduellement, au fil des ans. Je peux quand même identifier le moment précis où tout a commencé. J'étais à l'école primaire.

Un beau jour de mai, un professeur remplaçant a emmené notre classe cueillir des plantes comestibles en forêt, nous révélant la magie cachée de la nature. J'ai alors compris qu'il était possible de nous alimenter et de nous soigner grâce à la flore qui nous entoure. Ce n'était toutefois que la pointe de l'iceberg : il y avait tant à apprendre ! Ma curiosité naturelle me poussait à approfondir mes connaissances. Dès mon retour

de l'école, j'ai donc exprimé à mes parents mon désir de posséder un guide sur les plantes médicinales et comestibles. Aujourd'hui encore, ce livre occupe une place privilégiée dans ma collection de références.

*Pour les curieux comme moi,
rendez-vous à la page 46.*

Si j'ai eu un déclic vers 9 ans pour la cueillette, l'histoire est un peu différente pour la cuisine. D'aussi loin que je me souviens, elle a toujours occupé une place importante dans ma vie. En observant ma grand-mère maternelle, ma mère et mon père préparer des repas, j'ai rapidement ressenti une profonde attirance pour cet univers. Très tôt, j'ai su que c'était ma vocation.

Pour moi, la cuisine est bien plus qu'une simple nécessité quotidienne. C'est un art, un art éphémère, certes, mais qui laisse des souvenirs impérissables. La cuisine éveille tous les sens et permet de vivre et de faire vivre une multitude d'émotions.

Après avoir terminé le secondaire, j'ai décidé de suivre une formation pour devenir cuisinier. Bien qu'on parle souvent du métier de chef, à la base, c'est celui de cuisinier que j'ai embrassé. Je me suis donc inscrit à l'École hôtelière de la Capitale. Pendant plusieurs années, j'ai perfectionné mes compétences culinaires en travaillant dans des établissements de renom de ma région. Parmi eux, le restaurant La Tanière a marqué un tournant important dans mon parcours.

C'est à La Tanière que j'ai découvert, pour la première fois, l'univers de la chasse. Le propriétaire, Laurier Therrien, grand chasseur, nous présentait souvent avec fierté le fruit de ses expéditions : oie, chevreuil, orignal, ours et perdrix. À l'époque, je comprenais plus ou moins l'intérêt de chasser, moi qui avais toujours acheté mes protéines animales à l'épicerie. Les discussions avec Laurier et ses fils, eux aussi passionnés de chasse, m'ont fait réfléchir... et poussé à reconsidérer ma manière de m'alimenter.

Après avoir quitté La Tanière pour explorer d'autres horizons culinaires, j'ai fondé une famille avec ma compagne. J'ai alors pris la décision de devenir chef dans un centre de la petite enfance, ce qui m'a permis d'avoir un horaire plus stable et de passer davantage de temps avec mes enfants, qui fréquentaient le CPE où je travaillais.

Avec ce nouvel équilibre, j'ai trouvé le temps de concrétiser une idée qui me trottait dans la tête

depuis longtemps : passer mes cours de chasse. Je ne viens pas d'une famille de chasseurs. Certes, mon père pêchait à l'occasion, mais sans plus. J'ai donc choisi de m'initier à cette pratique en autodidacte. Je n'ai pas parcouru seul ce chemin ; dès le début, je me suis entouré de personnes qui m'ont fait partager leurs connaissances et leur passion, comme mon ami Alexandre avec qui j'ai chassé mes premiers lièvres !

J'ai aussi trouvé un compagnon inestimable en Bernard, mon beau-frère. Apprendre ensemble a été un défi, mais aussi une aventure enrichissante qui a renforcé mon engagement dans une chasse respectueuse et éthique. Chaque prise est un rappel du cycle de la vie et de notre rôle dans cet écosystème. Aujourd'hui, Bernard m'accompagne dans mes quêtes de grands gibiers, tel l'orignal, souvent surnommé « la bête lumineuse » pour sa majesté et sa présence imposante dans nos forêts.

Le produit de mes chasses et de mes pêches constitue la grande majorité de ma consommation de protéines animales. Lorsque j'ai besoin de diversifier, je m'approvisionne auprès de producteurs locaux, garantissant ainsi la qualité et la traçabilité de chaque morceau de viande et de poisson. Ces producteurs jouent un rôle crucial dans la définition de l'identité de notre territoire et de notre terroir québécois, en maintenant vivantes des pratiques agricoles qui respectent et enrichissent notre patrimoine naturel.

Mes aventures culinaires, qu'elles se déroulent au cœur de la forêt ou dans ma cour, ne cessent d'enrichir ma vie. Chaque excursion est une leçon révélant des champignons inconnus, des herbes sauvages et des baies colorées, enrichissant ainsi ma compréhension et mon appréciation de la biodiversité québécoise.

Quand je regarde en arrière, je mesure l'impact profond de cette connexion à la nature sur ma vie. Plus que des sources de subsistance, la cueillette, la chasse et la pêche sont devenues des expressions de mes convictions. Elles m'ont permis de vivre en harmonie avec les saisons, d'embrasser pleinement les produits de notre terroir et de

partager cette passion avec d'autres. À travers ma cuisine, je cherche à nourrir, mais aussi à éduquer. Chaque plat devient alors non seulement un festin pour les papilles, mais aussi une passerelle vers nos racines, une manière de garantir une consommation éthique et responsable, tout en perpétuant des savoirs précieux pour les générations à venir.

COMME UN CARNET DE BORD CULINAIRE

Chaque recette de ce livre est un témoignage de la relation intime que j'entretiens avec la nature et avec ceux qui la vivent au quotidien. Je les ai créées au fil des expériences que vous lirez dans les prochaines pages.

Chaque ingrédient raconte une histoire : celle des moments passés dans la forêt à pister un gibier, des rivières où je lance ma ligne à la recherche de truites mouchetées, ou encore des sous-bois où l'odeur de l'ail des bois me guide pendant la cueillette.

Chaque plat est façonné par des rencontres humaines, reflétant une expérience partagée autour du feu, dans une cuisine rustique ou lors d'un événement convivial. Les producteurs locaux enrichissent mes idées avec leurs connaissances et leur amour pour leurs produits.

Au-delà du simple acte de cuisiner, c'est un hommage aux compagnons de ces instants, à leur savoir-faire, à leurs récits.

Récits et jasages



PRINTEMPS

Là où la vie reprend

AVEC LYSANNE O'BOMSAWIN

Chez le peuple abénakis, c'est au printemps que l'on célèbre le début de l'année. Le temps des sucres, le retour des oies et la reprise de la cueillette rendent ce temps de l'année indissociable d'un sentiment de renouveau.

Curieux de jeter un autre regard sur cette saison, nous avons contacté Lysanne O'Bomsawin, vulgarisatrice hors pair des traditions des Abénakis, créatrice culinaire et propriétaire du commerce Le Traiteur Québécois. Enfant du village, élevée par les aînées, Lysanne a grandi dans sa culture, entre une mère anthropologue et un père muséologue.

«J'ai eu la chance de ne pas être déracinée, nous dit d'emblée Lysanne avec un sourire sincère dans la voix. On peut me sortir du bois, mais on ne peut pas m'enlever cette culture-là; trop d'éléments habitent en moi.» Pour elle, le printemps a toujours été synonyme d'un retour à la vie.

Cette saison débute avec la nouvelle lune de mars appelée *Mozokas*, la «lune de l'original». «C'est lui qui, en faisant céder la glace sous son poids, annonce la fin de l'hiver», nous dit Lysanne.

Puis, au tournant du mois d'avril, lorsque le cri des oies fend le ciel et que la lune *Sogalikas* — la lune des sucres — éclaire le ciel, le printemps est alors réellement célébré.

«Encore aujourd'hui, ma mère m'appelle quand elle entend les oies et elle me souhaite bonne année! évoque Lysanne. Autrefois, jamais on n'aurait pensé fêter la nouvelle année en hiver! s'exclame-t-elle en riant. L'hiver, on ne savait pas si on aurait assez de nourriture pour survivre; il y avait des famines, des gens malades... Ce sont

des choses auxquelles on ne pense plus maintenant parce qu'on vit dans un monde d'abondance, mais à l'époque, l'hiver n'avait rien de réjouissant.»

D'ailleurs, pour le peuple abénakis, l'âge était calculé en fonction du nombre d'hivers que chaque personne avait vécus.



FAIRE LES SUCRES

Qui dit printemps dit évidemment sucre d'érable. Car c'est bien de sucre dont il était question jusqu'au 19^e siècle. «Comme tout le monde, les Abénakis ne fabriquaient pas de sirop, car nous n'avions pas la technologie nécessaire pour le conserver. Nous faisons donc du sucre qui, lui, avait la faculté de se conserver toute l'année. Avec la colonisation britannique, nous avons délaissé ce sucre pour le remplacer par le sirop de poteau, qui était moins coûteux, mais moins goûteux!» rigole Lysanne.

Traditionnellement, la récolte de l'eau d'érable est un moment de fête. Une célébration spirituelle pour se féliciter d'avoir traversé l'hiver et pour se souhaiter une nouvelle année de bonnes récoltes et d'abondance. Chacun se coupe alors le bout des cheveux, l'équivalent d'un pouce, qu'il lance dans le feu. «Les cheveux sont un symbole de sagesse. Puisqu'on sait qu'on n'a pas été parfait durant l'année, on se les coupe», relate Lysanne. Puis les gens se servent un verre d'eau d'érable afin de purifier leur corps.

**« 8HALDAMAWI KASSI PALILAWA8LAN
N'KESIDALDAMOL WLI NGWEJIGADEN, ÇA VEUT DIRE
"BONNE ANNÉE" EN LANGUE ABÉNAKISE.
ÇA SE TRADUIT PAR : "JE TE DEMANDE PARDON
SI JE T'AI CAUSÉ DE LA PEINE DURANT L'ANNÉE QUI
VIENT DE PASSER. MAINTENANT, JE NOUS SOUHAITE
UNE BONNE NOUVELLE ANNÉE." »**

— Lysanne O'Bomsawin

«Pour moi, le printemps a toujours été très excitant», nous confie Lysanne, ajoutant du même souffle que le réchauffement climatique inquiète les Abénakis. «Entendre les oies début mars, on n'avait jamais connu ça.»

En tant que chasseurs, nous nous sommes demandé comment se déroulait cette activité traditionnellement nécessaire à la survie des peuples. Lysanne nous explique que la situation géographique des Abénakis, en plein corridor migratoire, a rendu naturelle la chasse à l'oie. «On utilisait un tir au propulseur avec un percuteur. Le but était

de lancer un assommoir pour blesser une oie sans la tuer, pour qu'elle pousse un cri afin d'attirer ses congénères. C'était un guet-apens.»

Les Abénakis ont aussi longtemps pêché le poulamon dans la rivière Gentilly et le lac Saint-Pierre, poursuit Lysanne. «Mon frère me racontait qu'il y avait une nidification à cet endroit, qui assurait une bonne pêche printanière. Maintenant, cette pêche n'existe plus parce que le chenal s'est creusé et que la nidification ne s'y fait plus. Ça a donc modifié nos façons de faire, et nous avons perdu certaines traditions.»

« PEUPLE DE L'AURORE »

La nation abénakise, ou *W8banaki*, tient son nom des mots *Waban* et *aki*, qui signifient «peuple de la terre de l'aurore». Le peuple originaire du sud du Québec, des terres du Maine, du Vermont et du New Hampshire est reconnu depuis la fin du 19^e siècle pour sa vannerie, spécialement les paniers de frêne noir, dont certains se portaient dans le dos pour la cueillette.

C'est aussi au printemps que l'on récolte le frêne pour en faire le battage : pour atteindre la chair de l'arbre, on coupe d'abord le tronc en bilots, puis on enlève l'écorce, et on le frappe avec le dos d'une hache. On tire ensuite sur chaque latte de bois qu'on divise en tranches plus fines avant de les polir. Les rouleaux de lattes de frêne sont ensuite distribués aux artisans chargés de fabriquer les paniers.

«Et la cueillette printanière, ça ressemble à quoi?» avons-nous demandé.

Lysanne nous répond que la plupart des produits se cueillent durant l'été et l'automne, mais que certains sont meilleurs au printemps,

comme le poivre des dunes, qui a un taux de protéines plus élevé à cette période de l'année. La quenouille, extrêmement importante pour les Abénakis, est utilisée toute l'année, mais on consomme son cœur au printemps. *Kikas*, la lune de mai, aussi appelée «lune de la terre», inaugurerait la cueillette et la préparation de la terre pour la culture des trois sœurs : le maïs, les haricots et les courges, trois aliments au centre des traditions culinaires de plusieurs nations autochtones.

On comprend que, de manière générale, la cueillette servait surtout à récolter des plantes médicinales. Thé du Labrador, thé des bois, trille, savoyane : les ressources étaient tout de même nombreuses à l'arrivée du printemps. «Pour l'alimentation, dit Lysanne, la tête de violon est cueillie comme un légume — le premier de l'année qui apparaît après le dégel. Le premier fruit du printemps, c'est la fraise, et elle annonce l'été. Ce n'est pas pour rien que la lune de juin s'appelle *noka-higas*, la "lune des petites fraises"! Tout est lié!»



ÉRABLE

Le goût de la famille

PAR FABIEN

Il y a quelques années, j'ai donné à mon oncle Richard le livre *Cabane à sucre Au pied de cochon*, de Martin Picard. À ce moment-là, je ne savais pas que j'offrais aussi un cadeau à plusieurs personnes.

C'est que, à la page 377, il y a une recette de Jack Réduit. En gros, $\frac{3}{4}$ d'once de Jack Daniel's avec $\frac{1}{4}$ d'once de réduit de sirop d'érable bien froid. Richard s'est dit : « On a des érables en masse sur le terrain. On en entaille quelques-uns pis on se fait ça. »

Avant d'aller plus loin, Richard, c'est un oncle, un partenaire de pêche et de chasse, un conseiller sur bien des sujets et un ami. C'est le plus jeune frère de mon père. C'est le dix-huitième enfant de la famille. Oui oui, dix-huitième. En connaissez-vous beaucoup des dix-huitièmes enfants ?

Revenons au projet de Jack Réduit. Richard trouve quelques chaudières et chalumeaux de seconde main, s'informe un peu autour de lui, car c'est encore, à ce moment-là, un débutant en acériculture. Et voilà que ça coule, que la sève est transvidée dans un gros chaudron sur un brûleur au propane et qu'il se passe de quoi. Certains appelle ça : avoir la piqûre.

Ben mon oncle Richard a la piqûre. Assez pour, avec les années, s'acheter plus de chaudières, une petite bouilleuse, et surtout, bâtir une cabane à sucre. Rien de trop gros, autour de 200 entailles.

J'ai la chance d'avoir mon petit coin de campagne pas loin de la cabane à Richard. Ça a donné une nouvelle couleur et un nouvel élan à mes printemps et à ceux de ma famille.

Parce que mon oncle Richard et ma tante Sylvie sont ben recevants. Alors, on y passe des journées à bouillir, à rire ; on voit des bedaines apparaître une année, et la suivante, y a la visite d'un nouveau bébé à la cabane. On y rit (beaucoup), on y brûle du bois (beaucoup), mais c'est encore moins que la tonne de souvenirs qui s'y écrivent.

Parlant de souvenirs, laissez-moi m'aventurer sur le terrain de la confiance.

À sa retraite, mon père s'était fabriqué lui-même une petite bouilleuse. En débrouillard patenteux, il avait construit la structure pour y installer deux petites pannes. Mon père et ma mère ont fait du sirop pendant quelques années

sur le petit boisé d'une amie. Ensuite, la bouillieuse a fait un bout à la première maison de mon frère, où il y avait quelques érables, et mon frère a récemment recommencé à l'utiliser en Beauce.

Il y a toujours eu du sirop d'érable dans ma vie. Sur la table à l'année, mais aussi depuis la petite enfance, au traditionnel dîner de cabane

des Gosselin, la famille du bord de ma mère. Aujourd'hui, ma famille de quatre passe entre deux et trois gallons par année. Ça dépend de combien de fois je fais de la tire sur la neige et du nombre de soirées où je fais des drinks rhum blanc-jus de lime-sirop d'érable.

Je revois mon père, tout au long de sa vie, au moment du dessert, verser du sirop d'érable dans un bol et y tremper des morceaux de pain. Juste ça. Juste ça pis toute ça. Parce que pas besoin de grand-chose quand c'est noble.



*Mon père, Luc Cloutier,
et ma filleule Rose.*

INDEX DES SCÈNES, RÉCITS, JASAGES ET CONSEILS PAR ORDRE D'APPARITION

LISTE DES SCÈNES

Scène 1	3
Scène 2	88
Scène 3	128
Scène 4	203
Scène 5	232

LISTE DES RÉCITS

Le goût de la famille	27
Pour la célébration de notre héritage culinaire	36
Manger la forêt	40
Un feuilletton en quatre saisons	52
<i>Shore lunch</i>	66
Sortie à l'oie blanche	68
Histoires de pêche	98
À l'aube d'une chasse mémorable	110
Ma pouponnière	115
La Grande Cabriole	145
Récit de chasse	148
Pyjama	160
Le jambon de Pâques	174
Doux et délicieux lilas	241

LISTE DES JASAGES

MIEL – Miels d’Anicet et Ferme Desrochers D	56
OIE BLANCHE – Philippe Vignoul	66
VIN QUÉB – Domaine Arvi	80
TRUITE – Famille Côté	90
DINDON SAUVAGE – Steve « Turkeynator » Tardif	102
DUVET – Famille Thibault-Lapointe	120
S’ENRACINER – Famille Tserenpil-Poirier	130
CHÈVRE – Cassis et Mélisse	138

LISTE DES RÉGIONALISMES CULINAIRES ET CONSEILS DE VIE

Chu en pleine croissance !	34
C’est bon dans yeule !	50
J’ai pas faim yinque un peu !	64
C’est pas ce qu’on mange qui coûte cher, c’est ce qu’on jette !	112
Tabarnac !!!	154

LISTE DES CONSEILS DE BIENSÉANCE

Soyez un bon <i>helper</i>	170
Soyez respectueux des goûts des autres	192
Soyez un cuisinier inspirant	220
Soyez un bon invité	244

INDEX DES RECETTES PAR INGRÉDIENT DU PRINTEMPS

CHÈVRE

Crème d'asperges et d'oseille, chèvre frais	198
Faisselle de chèvre, noix caramélisées, sirop d'érable et mélisse	162
Légumes-racines rôtis au sirop d'érable, feta de chèvre et romarin	214
Rillettes de truite mouchetée	188
Trempelette au feta de chèvre et au miel de printemps	190

CUEILLETTE

Bol gourmand au dindon sauvage, garniture forestière et mayonnaise au pesto d'ail des bois	226
Câpres de boutons de marguerite	228
Cuisses d'oie blanche confites	218
Pesto d'ail des bois	44
Pickles de fleurs de tussilage	194
Quatre-quarts aux fleurs de lilas, yogourt au sapin baumier	238
Salade printanière sauvage	206
Sirop de lilas	242
Smash burgers d'ours, oignons confits au vin rouge et au miel	210
Tartine de pain aux noix à l'érable, pommes caramélisées au sapin baumier	172
Têtes de violon marinées	178
Truite mouchetée fumée à chaud, au thuya et à l'érable	200

DINDON SAUVAGE

Bol gourmand au dindon sauvage, garniture forestière et mayonnaise au pesto d'ail des bois	226
Filets de poitrine de dindon sauvage croustillants, mayonnaise Dijon, miel et estragon	224
Saumure pour dindon sauvage	222

ÉRABLE

Faisselle de chèvre, noix caramélisées, sirop d'érable et mélisse	162
Jambon sur os à la bière noire et au sirop d'érable	176
Légumes-racines rôtis au sirop d'érable, feta de chèvre et romarin	214
Noix caramélisées au sirop d'érable et au myrique baumier	162
Sauce BBQ à la bière noire et au sirop d'érable	212
Tartine de pain aux noix à l'érable, pommes caramélisées au sapin baumier	172
Truite mouchetée fumée à chaud, au thuya et à l'érable	200

MIEL

Filets de poitrine de dindon sauvage croustillants, mayonnaise Dijon, miel et estragon	224
Jerky d'ours	180
Le martini d'ici de Claudia Doyon	194
Miel macéré aux pousses de sapin baumier	62
Poitrine d'oie blanche, sauce au miel et aux épices nordiques	216
Quatre-quarts aux fleurs de lilas, yogourt au sapin baumier	238
Sablés au miel et à la lavande	236
Smash burgers d'ours, oignons confits au vin rouge et au miel	210
Trempelette au feta de chèvre et au miel de printemps	190
Vinaigrette au miel de sapin baumier	206

OIE BLANCHE

Brochettes de cœurs d'oie blanche	74
Cretons d'oie blanche	168
Cuisses d'oie blanche confites	218
Poitrine d'oie blanche, sauce au miel et aux épices nordiques	216
Tarte fine au confit d'oie, aux morilles, aux épinards et au chèvre frais	184

OURS

Chili d'ours	230
Jerky d'ours	180
Mijoté d'ours au vin rouge	234
Smash burgers d'ours, oignons confits au vin rouge et au miel	210

TRUITE

Filets de truite au sapin baumier	224
Œufs en cocotte, truite fumée, champignons et épinards	166
Pâté à la truite mouchetée de Marjo	96
Rillettes de truite mouchetée	188
Truite mouchetée fumée à chaud, au thuya et à l'érable	200

AUTRE

Buuz au poulet	204
----------------	-----