

NOS ENTRÉES

MARMITE DU POTAGER		6
BOLÉE DE VERDURES		8
Vinaigrette à la Blanche de Chambly		
SALADE TIÈDE		20
Pétoncles poêlés et saumon fumé		
SOUPE À L'OIGNON À LA BLANCHE DE CHAMBLY		10
Gratinée au fromage Cru du Clocher		
TARTARE DE SAUMON	Entrée	15
Création du chef selon l'inspiration du moment !	Repas	26
POW WOW, produits maison d'inspiration autochtone		18
Jerkey de bison, magret de canard fumé, pemmican, saumon fumé, Matamek, pain de maïs et salade Wendake		
PLATÉE RAFTMAN, charcuteries maison		15
Mousse de foie de volaille, rillettes de canard, jambon maison et magret de canard fumé		
FOIE GRAS POÊLÉ DE LA FERME PALMEX,		20
Pommes déglacées au cidre de glace « Neige »		
TARTARE DE BŒUF	entrée	15
Création du chef selon l'inspiration du moment !	repas	26

NOS PLATS

FORMULE TABLE D'HÔTE (SUPPLÉMENT : 8\$)

AJOUTEZ : LA MARMITE DU POTAGER **OU** UNE BOLÉE DE VERDURE,
UN DESSERT AU CHOIX DU CHEF, AINSI QU'UN CAFÉ, THÉ OU INFUSION

PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ, Panaché de riz, velouté à la Blonde de Chambly	26
CHAUDRÉE DU BAS DU FLEUVE À LA BLANCHE DE CHAMBLY Bouquet de fruits de mer	24
MAGRET DE CANARD DE LA FERME PALMEX, Risotto d'orge aux champignons, sauce au thé des bois et à la Raftman	28
VOLAILLE DE GRAIN DU QUÉBEC, Pommes caramélisées et tombée de poireaux, sauce au jus de pomme Jodoin	24
CUISSE DE CANARD CONFITE DE LA FERME PALMEX, « Cassoulet » à la Don de Dieu	24
SUPRÊME DE PINTADE DE LA FERME SABINOISE, Foie gras poêlé, sauce aux pleurotes à la Fin du Monde	34
SAUCISSES DU TRAPPEUR MAISON, Viande de gibier et de porc, marinée à la Maudite et caramel de cervoise	22
CÔTE DE BISON BRAISÉE À LA NOIRE DE CHAMBLY Sauce barbecue à la Noire de Chambly	36
PAVÉ DE CERF ET FROMAGE FÊTARD, Sauce aux baies d'amélanchier et Maudite	36
ONGLET DE BŒUF GRILLÉ, Confiture d'oignon, sauce au poivre à la Trois-Pistoles	26
RAGOÛT ET PATTE DE COCHON DES ARDENNES, Petite tourtière, ragoût de boulettes & ketchup maison	24
LE PLAT DE LA SEMAINE ! Création du chef inspirée par son humeur et les produits de saison !	Selon les prix du marché
PLAT VÉGÉTARIEN Création de la semaine selon l'humeur du chef et les arrivages du moment !	22

Ajoutez à votre plat...

Poêlée de champignons à la fleur d'ail	8
Une tranche de foie gras poêlée (50g)	10
Crevettes poêlées à la fleur d'ail (3)	8
Saumon fumé maison (50g)	7
Légumes grillés	6
Pommes de terre du jour	4
« Cassoulet » à la Don de Dieu	4
Risotto d'orge et champignons	6

LES FROMAGES FINS DU QUÉBEC,
SELON ARRIVAGE

LE TRIO	12
LE SEXTET	18

Accompagné des garnitures, croûtons, fruits séchés

DESSERTS MAISON

MARQUISE AU CHOCOLAT	8
TARTE AU SUCRE	8
POUDING CHÔMEUR À L'ÉRABLE ET À LA MAUDITE	8
CRÈME BRULÉE EN CROÛTE D'ÉRABLE	8
COUPE DE FRUITS FRAIS ET COULIS À L'ÉPHÉMÈRE	7
CRÉATION DE LA PÂTISSIÈRE	8

CAFÉS

CAFÉ, THÉ OU INFUSIONS	2.50
ESPRESSO	3.00
CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE	4.00
CAFÉS ALCOOLISÉS	8.00