



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

“St-Valentin”

Les 11, 12, 13 et 14 février
Menu à 51.50\$ par pers.

Potage de patates douces aux lentilles

Terrine d'aiglefin au saumon fumé et légumes
Ou
Terrine de ris de veau et foie gras

Poisson du marché au beurre de poireaux
et poivre rose
Ou
Filet d'agneau au whisky et érable

Aumônière de fromage et verdure

Valentin ou Valentine

Chocolats maison



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

“St-Valentin”
Les 11, 12, 13 et 14 février
Menu à 86,50\$ par pers.

Terrine de ris de veau et foie gras

Cocktail de crevettes et salsa de fruits exotiques

Poisson du marché au beurre de poireaux
et poivre rose

Granité à la Vodka et canneberges

Suprême d'oie au miel et figues

Filet d'agneau au whisky et érable

Aumônière de fromage et verdure

Duo en Harmonie

Chocolats maison



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

**FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE**

Exposition de chocolats

**Dimanche le 14 mars
De 9h à 16h**

Portes ouvertes, entrée libre et gratuite pour tous

Exposition, vente et dégustation

**Fontaine à chocolat
Biscuits maison**

**Nos chefs seront sur place pour
répondre à vos questions**

Café gratuit et dégustation de liqueur fine

**N'oubliez pas que nous sommes ouvert tous les jours
pour la vente du chocolat du 15 mars au dimanche de
Pâques dès 10 heures**



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

“Pâques”

Dimanche le 4 avril à partir de 11h30

Menu au choix à 29,50\$ par pers

Potage de chou-fleur et gingembre

Ou

Croquettes de thon sauce Marinara

Ou

Tarte aux épinards et feta

Mignon de porc en croûte de bacon

Ou

Lotte à l'orange et proscuitto

Ou

Coq au vin

Parfait glacé à la pomme de glace

Ou

Gâteau fraises et citrons

Ou

Gâteau de Pâques

Ce menu est aussi disponible le soir



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

“Fête des Mères”

Dimanche le 9 mai à partir de 11h30
Menu au choix à 29,50\$ par pers.

Quiche aux poireaux et crevettes

Ou

Rillettes d'oie confites à l'oignon

Ou

Salade d'épinards à la César

Saumon grillé au miel et coriandre

Ou

Escalope de veau aux shiitake et Xérès

Ou

Filet d'épaule de bœuf farci aux asperges,
sauce au poivre vert

Parfait glacé à la “Pina Colada”

Ou

Tarte aux fruits

Ou

Gâteau de la Fête des Mères

Ce menu est également disponible le soir



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

“Festival du homard”
Du 20 mai au 12 juin

Menu du Marché à 51,50\$ par pers.

Bisque de homard
Ou
Salade César au homard

Homard façon Cocktail

Homard bouilli beurre à l’ail ou au citron
Ou
Homard Armoricaïne

Choix des desserts

Chocolats maison

Également disponibles, Tables d’hôte et menu dégustation