



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE  
CHOCOLATERIE ARTISANALE

## St-Valentin

10,11,12 et 14 février  
Menu 5 services à 51.50\$ par pers.

Potage de courges et pommes

Salade pintade confite aux noix et fruits séchés  
Ou  
Gravlax de saumon "Loch Duart" à la coriandre  
et agrumes

Poisson du marché sauce Champagne et gingembre  
Ou  
Mignon de veau au Calvados et shiitake  
Bonbon de Victor et Berthold sur verdure

Déclinaison de desserts

Chocolats maison



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE  
CHOCOLATERIE ARTISANALE

## St-Valentin

10,11,12 et 14 février  
Menu 8 services à 86.50\$ par pers.

Terrine de gibier et canard, confiture de physalis

Gravlax de saumon "Loch Duart" à la coriandre  
et agrumes

Poisson du marché sauce Champagne et gingembre

Granité Daiquiri aux fraises

Caille aux bleuets et hydromel

Mignon de veau au Calvados et shiitake

Bonbon de Victor et Berthold sur verdure

Déclinaison de desserts

Chocolats maison



**LA MAISON DU DÉFRICHEUR**

FINE CUISINE FRANÇAISE  
CHOCOLATERIE ARTISANALE

## **Exposition de chocolats**

Dimanche le 18 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



**LA MAISON DU DÉFRICHEUR**

FINE CUISINE FRANÇAISE  
CHOCOLATERIE ARTISANALE

# Pâques

Dimanche 8 avril



**LA MAISON DU DÉFRICHEUR**

FINE CUISINE FRANÇAISE  
CHOCOLATERIE ARTISANALE

# **Fête des Mères**

Dimanche 13 mai



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE  
CHOCOLATERIE ARTISANALE

## **Festival du homard**

Du 18 mai au 16 juin  
(dates sujettes à changement)

Menu à 51.50\$

Salade César au homard  
Ou  
Bisque de homard

\*\*\*

Homard façon Cocktail

\*\*\*

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

\*\*\*

Choix des desserts

\*\*\*

Chocolats maison