



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

Table d'Hôte

Terrine aux deux saumons, crème sure ciboulette ou
Salade César aux lardons ou
Gaspacho de concombres ou
Passolette d'escargots à la crème d'ail et menthe ou
Laitue frisée du Québec et chèvre frais en croûte de noix ou
Crevettes façon Défricheur

Suprême de poulet au proscuitto et cheddar,
sauce crémeuse à l'estragon 28.50\$

Mignon de porc au saké et sésame grillé 29.50\$

Filet de sole Amandine 31.50\$

Omble d'arctique au vin blanc et ail noir d'Aomori 32.50\$

Côte de veau de grain aux champignons sauvages
et Xérès 34.50\$

Carré d'agneau en tapenade de pacanes,
olives noires et romarin 38.50\$



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

Menu du Marché

Gaspacho de concombres

Terrine de bison aux raisins et Bourbon

ou

Tartare de pétoncles aux fraises et basilic

*Filet d'épaule de bœuf Angus au poivre vert de Madagascar
et Pognac*

ou

Davé de morue sur chou frisé et lardons, sauce safranée

Laitue du Québec et croûton de fromage tiède

Choix des desserts

Ce menu vous est offert à 51.50\$ par personne