



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

Table d'Hôte

Moules Marinière ou

Provettes façon Défricheur ou

Potage de saison ou

Proustillant d'escargots à la crème d'ail ou

Salade tiède de pintade confite et flocons de chèvre frais ou

Endives gratinées ou

Foie gras poêlé et pommes caramélisées à l'érable (suppl. 4.50\$)

Mignon de porc, champignons sauvages et Madère 31.50\$

Filet de grand tambour, vin blanc et fumet de moules 34.50\$

*Sajoues de flétan sauce crémeuse à la moutarde
de Meaux 34.50\$*

*Bavette de bœuf Angus au poivre vert
de Madagascar 34.50\$*

Paille farcie de gibier aux canneberges et vin rouge 36.50\$

Carré d'agneau au Porto et romarin 42.50\$



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

Menu du Marché

Potage de saison

Feuilleté de ris de veau au Cabrados et champignons

Ou

Feuilleté de pétoncles à l'ail noir d'Amori

*Omble d'arctique au bleu *Bénédictin**

ou

*Magret de canard à l'orange et *Pointreau**

Salade et croûton de fromage tiède

Choix des desserts

Ce menu vous est offert à 51.50\$ par personne