



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

St-Valentin

10,11 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 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