



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE  
CHOCOLATERIE ARTISANALE

## *Table d'Hôte*

*Saumon mariné aux agrumes et coriandre 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*

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

*Bavette de porc au poivre vert de Madagascar 31.50\$*

*Filet de sole Dieppoise 32.50\$*

*Omble d'arctique au confit de poireaux 34.50\$*

*Magret de canard à l'orange et Cointreau 34.50\$*

*Pailles aux bleuets et hydromel 38.50\$*

*Carré d'agneau au Porto et romarin 42.50\$*



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE  
CHOCOLATERIE ARTISANALE

## *Menu du Marché*

*Potage de saison*

*Terrine de gibier et canard, confiture de physalis*

*ou*

*Pétoncles à l'ail noir d'Aomori sur pâtes à l'encre de seiche*

*Bar rayé sauvage au Champagne et gingembre*

*ou*

*Mignon de veau au Salvados et shiitake*

*Bonbon de fromage et verdure*

*Choix des desserts*

*Ce menu vous est offert à 54.50\$ par personne*