



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE  
CHOCOLATERIE ARTISANALE

## *Table d'Hôte*

*Crevettes Défricheur ou*

*Salade de chèvre en croûte de noix ou*

*Potage de saison ou*

*Terrine de bison aux cerises de terre et bourbon ou*

*Proustillant d'escargots à la crème de fleur d'ail ou*

*Foie gras poêlé et poires asiatiques caramélisées à l'érable*

*(suppl. 10\$)*

*Filet de sole, réduction crémeuse de poissons 36.50\$*

*Savette de veau de lait au poivre vert et Cognac 38.50\$*

*Ravé d'aiglefin et huile vierge à la pancetta épicée 38.50\$*

*Suprême de pintade farci de cheddar et proscuitto,*

*sauce crémeuse à l'estragon 40.00\$*

*Filet mignon de bœuf Angus Bordelaise 43.50\$*

*Jarret d'agneau confit au Porto et romarin 45.00\$*



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE  
CHOCOLATERIE ARTISANALE

## *Menu du Marché*

*Potage de saison*

*Feuilleté de pétoncles au beurre de poireaux et poivre rose*

*Ou*

*Proustillant de joue de porc confite, réduction de Marsala*

*Vivaneau sauce crémeuse au vin blanc et shiitake*

*Ou*

*Magret de canard aux canneberges et Vodka*

*Assiette de fromages*

*Choix des desserts*

*Chocolats maison*

*Ce menu vous est offert à 60\$ par personne*

*\*Tous les prix sont sujets à changement sans préavis*



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE  
CHOCOLATERIE ARTISANALE

## *Menu Dégustation*

*Menu 7 services composé à la commande*

*Ce menu vous est offert à 89,50\$ par personne*