



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

Pâques

Le dimanche 1^{er} avril
Diner servi à partir de 11h30
Menu à 37.50\$ par personne

Potage de patates douces et lait de coco
Ou

Salade de betteraves jaunes, pommes et
canneberges séchées

Ou

Terrine de cerf rouge aux pruneaux et Armagnac

Cuisse de pintade braisée au vin blanc et herbes
fraîches

Ou

Poisson du marché, huile vierge à la tomate, céleri
et pancetta

Ou

Filet de porc Nagano, sauce crémeuse à la moutarde
de Meaux et sauge

Gâteau de Pâques

Ou

Duo à l'érable

Ou

Cake à l'huile d'olive et citron

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



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

Fête des Mères

Le dimanche 13 mai
Diner servi à partir de 11h30
Menu à 37.50\$ par personne

Velouté de courgettes, garniture yogourt et bacon

Ou

Quiche aux épinards et saumon fumé

Ou

Rillettes de pintade au miel, échalotes et thym

Poisson du marché à la mangue et basilic

Ou

Bavette de veau aux champignons et Madère

Ou

Cuisse de lapin farcie aux pommes et tomates,
sauce vermouth de cidre

Gâteau de la Fête des Mères

Ou

Tarte aux poires asiatiques

Ou

Crème brulée à l'orange et gingembre

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



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

Pâques

Le dimanche 1^{er} avril
Diner servi à partir de 11h30
Menu à 37.50\$ par personne

Potage de patates douces et lait de coco
Ou

Salade de betteraves jaunes, pommes et
canneberges séchées
Ou

Terrine de cerf rouge aux pruneaux et Armagnac

Cuisse de pintade braisée au vin blanc et herbes
fraîches
Ou

Poisson du marché, huile vierge à la tomate, céleri
et pancetta
Ou

Filet de porc Nagano, sauce crémeuse à la moutarde
de Meaux et sauge

Gâteau de Pâques
Ou

Duo à l'érable
Ou

Cake à l'huile d'olive et citron

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



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

Fête des Mères

Le dimanche 13 mai
Diner servi à partir de 11h30
Menu à 37.50\$ par personne

Velouté de courgettes, garniture yogourt et bacon

Ou

Quiche aux épinards et saumon fumé

Ou

Rillettes de pintade au miel, échalotes et thym

Poisson du marché à la mangue et basilic

Ou

Bavette de veau aux champignons et Madère

Ou

Cuisse de lapin farcie aux pommes et tomates,
sauce vermouth de cidre

Gâteau de la Fête des Mères

Ou

Tarte aux poires asiatiques

Ou

Crème brulée à l'orange et gingembre

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



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

Pâques

Le dimanche 1^{er} avril
Diner servi à partir de 11h30
Menu à 37.50\$ par personne

Potage de patates douces et lait de coco
Ou

Salade de betteraves jaunes, pommes et
canneberges séchées
Ou

Terrine de cerf rouge aux pruneaux et Armagnac

Cuisse de pintade braisée au vin blanc et herbes
fraîches
Ou

Poisson du marché, huile vierge à la tomate, céleri
et pancetta
Ou

Filet de porc Nagano, sauce crémeuse à la moutarde
de Meaux et sauge

Gâteau de Pâques
Ou

Duo à l'érable
Ou

Cake à l'huile d'olive et citron

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



LA MAISON DU DÉFRICHEUR

FINE CUISINE FRANÇAISE
CHOCOLATERIE ARTISANALE

Fête des Mères

Le dimanche 13 mai
Diner servi à partir de 11h30
Menu à 37.50\$ par personne

Velouté de courgettes, garniture yogourt et bacon

Ou

Quiche aux épinards et saumon fumé

Ou

Rillettes de pintade au miel, échalotes et thym

Poisson du marché à la mangue et basilic

Ou

Bavette de veau aux champignons et Madère

Ou

Cuisse de lapin farcie aux pommes et tomates,
sauce vermouth de cidre

Gâteau de la Fête des Mères

Ou

Tarte aux poires asiatiques

Ou

Crème brulée à l'orange et gingembre

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