



• La maison •
du Défricheur

Table d'Hôte

Potage de saison Ou

Crevettes Défricheur Ou

Salade de chèvre en croûte de noix Ou

Croustillant d'escargots, crème de pesto de
fleur d'ail Ou

Mousse aux deux saumons, crème sûre wakamé

Suprême de poulet farci de jambon et cheddar,
sauce crémeuse à l'estragon 58 \$

Rouleau de sole farci de mousse de crevettes et
épinards, sauce au fromage bleu et vin blanc 58 \$

Bavette de bœuf Angus (8 oz) au poivre vert de
Madagascar, Cognac et mascarpone 58 \$

Carré d'agneau à la Stout et romarin 62 \$

Assiette de fromages québécois 12 \$

Chocolats maison

Menu du Marché

Potage de saison

Ris de veau glacés au miel de fleur des champs sur
portobello grillé

Ou

Brochette de pétoncles et prosciutto, mousseline
de maïs, sauce Chardonnay

Magret de canard aux canneberges et vodka

Ou

Pavé de thon en croûte de sésame, sauce
gingembre et huile de sésame grillé

Assiette de fromages québécois

Choix des desserts

Chocolats maison

Ce menu vous est offert à 78 \$ par personne