



• 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 fleur d'ail Ou

Mousse aux deux saumons , crème sûre à l'aneth

Côte de porc Nagano, aux shiitake et Marsala

58 \$

Filet de doré jaune au vin blanc et ail noir 58 \$

Jarret d'agneau braisé à la bière Miss Maple et

romarin 62 \$

Filet mignon de bœuf Angus (8 oz) au poivre vert

de Madagascar et Cognac 70 \$

Assiette de fromages québécois 12 \$

Chocolats maison

# Menu du Marché

Potage de saison

Terrine de cerf rouge aux dattes et Porto et sa  
garniture

Ou

Croquette de crabe et crevettes, mayonnaise  
Bollywood de la Pimenterie et yogourt grec aux  
herbes fraîches et lime

Cuisse de canard confite aux figues et hydromel

Ou

Pavé de saumon au confit de poireaux

Assiette de fromages québécois

Choix des desserts

Chocolats maison

Ce menu vous est offert à 78 \$ par personne