



• 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 pesto de fleur d'ail

Ou

Mousse aux deux saumons, crème sûre au wakamé

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

Filet de flétan de la Gaspésie, sauce vierge au
basilic 60 \$

Jarret d'agneau braisé à la Stout et romarin 62 \$

Filet mignon de bœuf Angus (8oz) au poivre vert de
Madagascar et cognac 70 \$

Assiette de fromages québécois 12 \$

Chocolats maison



• La maison •
du Défricheur

Menu du Marché

Potage de saison

Terrine de bison aux abricots et Brandy

Ou

Brochette de pétoncles et prosciutto, mousseline
de céleri-rave, sauce Chardonnay et ail confit

Omble de l'arctique réduction de poissons
parfumée au Ricard

Ou

Magret de canard aux bleuets et whisky canadien

Assiette de fromages québécois

Choix des desserts

Chocolats maison

Ce menu vous est offert à 78 \$ par personne