

Jérôme Ferrer
GRAND CHEF



JF

JEROME FERRER

EUROPEA

LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE

ÉMOUVOIR.
TOUCHER.
SURPRENDRE.

C'est un immense plaisir de vous accueillir dans notre maison.

Nous vous invitons à vous laisser transporter dans notre univers.

MOVING.
INSPIRING.
SURPRISING.

It's with great pleasure that we welcome you to our home.

Let yourself be whisked away into our world!

JÉRÔME FERRER
Chef Exécutif
Executive Chef

Scénario d'une soirée dégustation par Jérôme Ferrer
Menu en 8 services + 5 tableaux complémentaires : 13 actes
120\$

PROLOGUE – INUKSHUK, BALADE AMÉRINDIENNE

Introduction d'Est en Ouest.
Terre-Mer autour des provinces du Canada.

LA MISE EN BOUCHE

L'irrésistible cappuccino de homard à la truffe.

KING CRABE ET CRABE DES NEIGES

Crabe cake onctueux aux écorces de citron confit.
Cafetière Cona d'un thé de légumes aux herbes aromatiques boréales.

ou

LE CANARD SE SUCRE LE BEC

Foie gras poêlé en gremolata de fruit de camerise et bonbon pétillant.
Épluchette de blé d'Inde sur le grill et popcorn.

VOYAGE EN IMMERSION 2.0

Iode du Nouveau-Brunswick, écume onctueuse des Maritimes de l'Est.

HOMARD SAUVAGE

La queue de homard sauvage des Îles de la Madeleine cuite sur sa carapace et au charbon.

Grillée, pochée et confite dans un léger beurre à l'ail des ours.

Chaudrée de légumes racines et morilles du Yukon.

ou

BŒUF ANGUS

Le filet mignon Prime de l'Alberta cicatrisé,
jus de viande braisé et caramélisé. La ferme complètement légumes en harmonie avec la nature.

FIN DE SOIRÉE AU COIN DU FEU

Guimauve et cigare au chocolat boucané.

VOULEZ-VOUS DANSER ?

Crousti-fondant, chaud-froid, coulant et croquant à l'érable.

ÉPILOGUE – LA SAINE CULPABILITÉ

Friandises et douceurs d'antan.

Your evening was orchestrated by Jérôme Ferrer
8 courses menu + 5 gourmet attentions: 13 acts
\$120

PROLOGUE– INUKSHUK, A NATIVE STROLL

East to West introduction.
Surf & Turf around provinces of Canada.

APPETIZER

The irresistible lobster cappuccino with truffle.

KING CRAB AND SNOW CRAB

Unctuous crab cake with confit lemon peel.
Vegetable tea with aromatic boreal herbs in Cona coffee pot.
or

THE LITTLE DUCKLING ENJOYING TAFFY

Pan-fried foie gras in Haskap gremolata and fizzy candy.
Corn on the grill and popcorn.

2.0 IMMERSION TRIP

New Brunswick iodine, creamy foam from the Eastern Maritimes.

WILD LOBSTER

Magdalen Island wild lobster cooked on its shell & charcoal.
Grilled, poached and confit in a wild garlic butter.
Root vegetable chowder and Yukon morel.

or

ANGUS BEEF

Alberta Prime Angus fillet mignon,
braised & caramelized in beef gravy. Vegetables in harmony with nature.

END THE EVENING BY THE FIRESIDE

Marshmallow & smoked chocolate cigar.

CARE TO DANCE?

Crispy & melting, hot & cold, coulant & crispy with maple.

EPILOGUE – HEALTHY GUILT TRIP

Delicacies and sweetness of yesteryear.

Scénario d'une soirée dégustation par Jérôme Ferrer
Menu en 10 services + 5 tableaux complémentaires : 15 actes
160\$

PROLOGUE – INUKSHUK, BALADE AMÉRINDIENNE

Introduction d'Est en Ouest.
Terre-Mer autour des provinces du Canada.

LA MISE EN BOUCHE

L'irrésistible cappuccino de homard à la truffe.

KING CRABE ET CRABE DES NEIGES

Crabe cake onctueux aux écorces de citron confit.
Cafetière Cona d'un thé de légumes aux herbes aromatiques boréales.

LE CANARD SE SUCRE LE BEC

Foie gras poêlé en gremolata de fruit de camerise et bonbon pétillant.
Épluchette de blé d'Inde sur le grill et popcorn.

VOYAGE EN IMMERSION 2.0

Iode du Nouveau-Brunswick, écume onctueuse des Maritimes de l'Est.

HOMARD SAUVAGE

La queue de homard sauvage des Îles de la Madeleine cuite sur sa carapace et au charbon.
Grillée, pochée et confite dans un léger beurre à l'ail des ours.

BŒUF ANGUS

Le filet mignon Prime de l'Alberta cicatrisé,
jus de viande braisé et caramélisé. La ferme complètement légumes en harmonie avec la nature.

FIN DE SOIRÉE AU COIN DU FEU

Guimauve et cigare au chocolat boucané.

VOULEZ-VOUS DANSER ?

Crousti-fondant, chaud-froid, coulant et croquant à l'érable.

ÉPILOGUE – LA SAINTE CULPABILITÉ

Friandises et douceurs d'antan.

Your evening was orchestrated by Jérôme Ferrer
10 courses menu + 5 gourmet attentions: 15 acts
\$160

PROLOGUE – INUKSHUK, A NATIVE STROLL

East to West introduction.
Surf & Turf around provinces of Canada.

APPETIZER

The irresistible lobster cappuccino with truffle.

KING CRAB AND SNOW CRAB

Unctuous crab cake with confit lemon peel.
Vegetable tea with aromatic boreal herbs in Cona coffee pot.

THE LITTLE DUCKLING ENJOYING TAFFY

Pan-fried foie gras in Haskap gremolata and fizzy candy.
Corn on the grill and popcorn.

2.0 IMMERSION TRIP

New Brunswick iodine, creamy foam from the Eastern Maritimes.

WILD LOBSTER

Magdalen Island wild lobster cooked on its shell & charcoal.
Grilled, poached and confit in a wild garlic butter.

ANGUS BEEF

Alberta Prime Angus fillet mignon,
braised & caramelized in beef gravy. Vegetables in harmony with nature.

END THE EVENING BY THE FIRESIDE

Marshmallow & smoked chocolate cigar.

CARE TO DANCE?

Crispy & melting, hot & cold, coulant & crispy with maple.

EPILOGUE – HEALTHY GUILT TRIP

Delicacies and sweetness of yesteryear.

Scénario d'une soirée dégustation par Jérôme Ferrer
Menu végétalien en 8 services + 2 tableaux complémentaires : 10 actes
95\$

PROLOGUE – INUKSHUK, BALADE AMÉRINDIENNE
Introduction d'Est en Ouest autour des provinces du Canada.

LA MISE EN BOUCHE
SARRASIN - POIS - AVOINE

L'ENTRÉE
BLÉ D'INDE - POPCORN - SUREAU

LE POTAGE
COURGE - BETTERAVE - CANOLA

LE PLAT
ORGE - CHAMPIGNON - CANNEBERGE

LE PRÉ-DESSERT
ÉPINETTE - MILLET - ARGOUSIER

LE DESSERT
CAMERISE - ÉRABLE - SOYA

ÉPILOGUE – LA SAINTE CULPABILITÉ
FRIANDISES
CHICOUTAI - BLEUET - AMELANCHIER SASKATOON

Your evening was orchestrated by Jérôme Ferrer
8 courses vegan menu + 2 gourmet attentions: 10 acts
\$95

PROLOGUE- INUKSHUK, A NATIVE STROLL
East to West introduction around the provinces of Canada.

APPETIZER

BUCKWEAT - PEAS - OATS

STARTER

CORN - POPCORN - ELDERFLOWER

CREAMY SOUP

BUTTERNUT SQUASH - BEET - CANOLA

MAIN COURSE

BARLEY - MUSHROOM - CRANBERRY

PRE-DESSERT

SPRUCE - MILLET - SEA BUCKTHORN

DESSERT

HASKAP BERRY - MAPLE - SOYA

EPILOGUE - HEALTHY GUILT TRIP

DELICACIES

CLOUD BERRY - BLUEBERRY - SERVICEBERRY BAY

NOS SOMMELIERS SÉLECTIONNENT SOIGNEUSEMENT LES MEILLEURS VINS
POUR LES ASSOCIER À NOS CRÉATIONS

ACCORDS METS ET VINS - WINE AND FOOD MATCHING

- ACCORD DE 4 VERRES DE VIN ÉLÉGANCE SUR VOTRE MENU 75\$
- PAIRING OF 4 ELEGANCE WINE GLASSES WITH YOUR MENU \$75

- ACCORD DE 5 VERRES DE VIN PRESTIGE SUR VOTRE MENU 150\$
- PAIRING OF 5 PRESTIGE WINE GLASSES WITH YOUR MENU \$150

- ACCORD DE 5 VERRES DE VIN CANADIEN SUR VOTRE MENU 90\$
- PAIRING OF 5 CANADIAN WINE GLASSES WITH YOUR MENU \$90

- ACCORD DE 4 MOCKTAILS «SANS ALCOOL» SUR VOTRE MENU 60\$
- PAIRING OF 4 MOCKTAILS WITH YOUR MENU \$60

MERCI THANK YOU

à ma fabuleuse équipe de notre restaurant, aux artisans et aux producteurs qui font
briller la richesse du Canada à travers toutes les provinces et territoires.

Merci à celles et ceux qui œuvrent au quotidien à nos côtés,
et tout simplement merci à vous de nous honorer de votre présence.

to my fabulous team and to the artisans who make Canada shine through all the provinces and
territories. Thank you to those who work daily with us, and simply thank you for your presence.