

Jérôme Ferrer  
GRAND CHEF



JF

JEROME FERRER

EUROPEA

LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE

Pour la 6e année consécutive, nous célébrons durant le mois de mars la famille mais aussi le plaisir du partage et de la table car le mois de mars est aussi le mois de la nutrition.

Du dimanche 1er mars au dimanche 22 mars, profitez de notre menu dégustation en 10 services pour 85\$ au lieu de 120\$. Venez vous régaler en famille afin d'initier vos jeunes enfants à la gastronomie jusqu'à l'âge de 12 ans car ils seront nos invités. C'est gratuit pour eux, ils bénéficieront du même menu que vous complétez d'une visite des cuisines et de nos ateliers de production.

\* Le nombre d'enfants ne devra pas dépasser le nombre d'adultes.

Cette offre sera valide en semaine le dimanche, lundi, mardi et mercredi soir. Places limitées, soyez prudent de réserver à l'avance.

---

For the 6th consecutive year, we celebrate the family during March but also the pleasure of sharing and dining because March is also the month of nutrition.

From Sunday March 1 to Sunday March 22, enjoy our 10-course tasting menu for \$ 85 instead of \$ 120. Come and have fun with your family to introduce your young children to gastronomy up to the age of 12, they will be our guests. They will benefit for free from the same menu as you complete with a visit to the kitchens and our production sets.

\* The number of children must not exceed the number of adults.

This offer will be valid during the week on Sunday, Monday, Tuesday and Wednesday evening. Limited places, please book in advance.

JÉRÔME FERRER  
Chef Exécutif  
Executive Chef

Scénario d'une soirée dégustation par Jérôme Ferrer  
Menu en 8 services + 2 tableaux complémentaires : 10 actes  
85\$

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 SAINTE CULPABILITÉ

Friandises et douceurs d'antan.

Your evening was orchestrated by Jérôme Ferrer  
8 courses menu + 2 gourmet attentions: 10 acts  
\$85

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.