

JEROME FERRER
EUROPEA

C'EST UN IMMENSE PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR DANS NOTRE MAISON.

PROLOGUE – INUKSHUK, BALADE AMÉRINDIENNE

Bouchées appétitives : 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 et pince de crabe.

ou

LE CANARD SE SUCRE LE BEC

Foie gras poêlé en gremolata d'Argousier du Québec.
Croustilles, salade de Millet et bonbon pétillant.

VOYAGE EN IMMERSION

Huître iodée 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.

L'ATELIER DU PÂTISSIER

Crème glacée, éclat de nougat et gaufrette.

CHAUD DEVANT

La crêpe Suzette flamboyante au Cointreau.

ÉPILOGUE – LA SAINE CULPABILITÉ

Friandises et douceurs d'antan.

MENU EXPÉRIENCE EN 8 SERVICES : 125\$

MENU SIGNATURE EN 10 SERVICES : 210\$ incluant une coupe de champagne rosé avec le cappuccino de homard.

Forfaits Sommelier 3 verres de vin de 5oz

Élégance 75\$ - Prestige 125\$