

JEROME FERRER
EUROPEA

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

PROLOGUE – INUKSHUK, BALADE AMÉRINDIENNE

Bouchées apéritives : 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 crumble de beurre de pommes du Québec et romarin
Caramel de fraises et rhubarbes aux bonbons pétillants

VOYAGE EN IMMERSION

Huître iodée du Nouveau-Brunswick, écume onctueuse des Maritimes de l'Est

HOMARD SAUVAGE

La queue de homard sauvage cuite et rôtie sur sa carapace et au charbon

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

Moelleux au basilic et citron confit

Chaudrée gourmande de légumes aux 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, éclats de nougat et gaufrette

CHAUD DEVANT

La crêpe Suzette flamboyante

ÉPILOGUE – LA SAINTE CULPABILITÉ

Friandises et douceurs d'antan

MENU EXPÉRIENCE EN 8 SERVICES : 145\$

MENU DEGUSTATION SIGNATURE EN 10 SERVICES : 195\$

Forfait Sommelier 3 verres de vin de 5 oz (15 cl) - Élégance 75\$

Forfait Sommelier 4 verres de vin de 5 oz (15 cl) - Prestige 125\$