

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 : 170\$

MENU DEGUSTATION SIGNATURE EN 10 SERVICES : 210\$

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

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

Forfait Sommelier Divin 4 verres de vin de 5oz (15 cl) + 1 verre de Champagne Louis Roederer cristal 2013 - 250\$