

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

Le cappuccino de maïs au lait de soja à la truffe, son gruau de Pop Corn végétal

TATIN DE TOMATES CARAMÉLISÉES AU FAUXMAGE FONDANT

Pétales de tomates confites et FauxMage de cajou végétalien fondant
Galette de quinoa au basilic et aux fines herbes

VOYAGE EN IMMERSION

Gaspacho de fraises et de betteraves au citron
Pois chiches en écume onctueuse d'une chantilly végétale à l'aquafaba

BBQ DE LEGUMINEUSES

Falafels de légumineuses, agrumes confits et wrap de laitue iceberg à la coriandre
Caviar d'aubergines boucané, piperade de poivrons rôtis, sauce yogourt sans lactose au chimichurri

L'ATELIER DU PÂTISSIER

Shooter à la barbe à papa

CHAUD DEVANT

Crumble cuit au four de pommes et rhubarbe du Québec dans un poêlon en fonte
Flocons d'avoine torréfiés à la cannelle
Sauce caramel fondante sur crème glacée végétale au lait de coco

ÉPILOGUE – LA SAINE CULPABILITÉ

Friandises et douceurs d'antan

MENU NATURALITÉ

VEGAN ET SANS GLUTEN

MENU EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE EN 8 SERVICES : 160\$

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

Forfaits Sommelier 3 verres de vin de 5 oz (15 cl) Prestige 125\$

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