CUISINE GÉNÉREUSE

Jérôme Ferrer GRAND CHEF — RELAIS & CHATEAUX.

LA TABLE GOURMANDE
PAR JÉROME FERRER

LES GRANDES TABLES DU MONDE

AMBIANCE CHALEUREUSE

LES ENTRÉES

Les calamars en tagliatelles, façon carbonara, sauce vin jaune, oeuf de caille poché	27$
Le crabe cake comme un beigne, croûte de sauce tarte, au citron confit.	26$
La Bisque de homard truffée, mousseline et salade de homard.	26$
Le wellington de canard confit, feuilletage au beurre et jus de viande au foie gras.	23$
Pain de partage fait maison servi avec nos huiles parfumées et notre beurre artisanal baratté.	7,5$

LES PLATS

Le filet de bar cuit au foin, pomme de terre au jus de vin, aux échalotes, champignons sautés et feuilles de roquette.	46$
La Joue de veau braisée et laquée, mousseline de carottes confites à l'orange sanguine.	47$
Les pétoncles citronnés au lait de chou-fleur, risotto sanguin crémeux dans sa meule de parmesan.	48$
Le filet mignon de bœuf Angus flambé à la table, morilles et cognac. Pommes de terre, beurre et truffe.	53$
La queue de homard caramélisée signature, sa bisque façon capuccino. Purée de légumes racines.	49$
*Nos desserts du jour ou sélection de fromages de notre province.	16$

MIDI GOURMAND 50$

3 SERVICES

+

1 VERRE DE VIN INCLUS

(Entrée + plat + dessert)

AU CHOIX DANS LE MENU DU JOUR PROPOSÉ LE MIDI

MENU DÉGUSTATION SIGNATURE

6 SERVICES À **90$** AU LIEU DE **140$**

(EN GUISE DE CÉLÉBRATION POUR LES 23 ANS DE NOTRE RESTAURANT)

BOUCHÉES APÉRITIVES DE BIENVENUE.

Gaufre au parmesan à partager.
&
Panna cotta de foie gras au jus de viande.
Écume de lait de poule.

AMUSE-BOUCHE DE DÉBUT DE REPAS.

Crémeux à l'oignon fumé
&
Gougère moelleuse fromagère

VOTRE ENTRÉE AU CHOIX.

La bisque de homard truffée.
Mousseline.
OU
Le Wellington de canard confit.
Feuilletage au beurre et jus de viande au fois gras.

VOTRE PLAT DE RÉSISTANCE AU CHOIX.

La Queue de homard caramélisée signature.
Sa bisque façon cappuccino,
purée de carotte à l'orange sanguine.
OU
Le filet mignon de bœuf Angus flambé à table.
Morilles et Cognac. Pommes de terre, beurre et truffe.

LE DESSERT GOURMAND

Le chou Saint-Honoré/Paris Brest.
Pralin, chantilly, crème glacée vanille,
caramel, chocolat chaud.

FRIANDISES DE "FAIM" DE REPAS.

Mignardises et gourmandises de nos pâtissiers

LE MIDI :
Du mercredi au vendredi
De 11h à 14h

LE SOIR :
Du lundi au dimanche
de 17h à 21h30

LES SOIRS D'ÉVÉNEMENTS

45$

MENU AVANT-MATCH
ET SPECTACLES
3 SERVICES





RESTAURANT JÉROME FERRER
DE 17H À 19H