MICHELIN GUIDE
2026

C’EST UN IMMENSE PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR DANS NOTRE MAISON !

MENU DEGUSTATION SIGNATURE JÉRÔME FERRER EN 9 SERVICES - 210$

NOS BOUCHÉES APÉRITIVES
INTRODUCTION À LA GOURMANDISE ET MISE EN APPÉTIT DE BIENVENUE.

L’ÉNIGME GOURMANDE
MURMURE CULINAIRE DANS LA TÊTE DU CHEF.

NOTRE PAIN DE PARTAGE
ASSORTIMENT DE BEURRE BARATTÉ MAISON ET D’HUILE DE CAMÉLINE.
BOUGIE COMESTIBLE DE BEURRE DE HOMARD, FLEUR DE SEL DE GASPÉSIE ARTISANALE.

LA MISE EN BOUCHE
L’IRRÉSISTIBLE CAPPUCCINO DE CRÈME DE HOMARD DU QUÉBEC À LA TRUFFE.

LE HOMARD AU SANG — « THE BLOODY LOBSTER »
NOTRE HOMARD SAUVAGE DE GASPÉSIE OU DES ÎLES DE LA MADELEINE, SELON ARRIVAGE, SUBLIMÉ EN TROIS CUISSONS : POCHÉ, RÔTI & CARAMÉLISÉ. GREMOLATA D'ALGUES DU BAS-SAINT-LAURENT, DÉLICATE ÉCUME DE HOMARD ET GUÉDILLE FANTAISIE DE HOMARD SUR SA CARAPACE AU CHARBON.

LES PÉTALES DE PÉTONCLE GÉANT EN FLEUR & CAVIAR
LE PÉTONCLE DANS TOUS SES ÉTATS : ROYALE SOYEUSE DE PÉTONCLE, PÉTALES DE NOIX JUSTE NACRÉS, BEURRE BLANC AUX SUCS DE PÉTONCLE INFUSÉ AU MÉLILOT SAUVAGE DU QUÉBEC, DÉLICATE DENTELLE CROUSTILLANTE DE PÉTONCLE ET CAVIAR OSCIETRA. (SUP.45$)

VOYAGE IODÉ
HUÎTRE DU NOUVEAU-BRUNSWICK, POCHÉE PUIS ÉCLATÉE DANS LA BRAISE, ÉMULSION DE TOPINAMBOUR, PRALINÉ DE NOIX DE PÉCAN, LIAISON AU FOIE GRAS FUMÉ ET SARRASIN TORRÉFIÉ.

LE MILLEFEUILLE DE FILET MIGNON DE WAGYU CANADIEN
FILET DE WAGYU CANADIEN EN MILLEFEUILLE DE PÉTALES DÉLICATEMENT SAISIS, JUS DE VIANDE CARAMÉLISÉ AU VIN ROUGE DU TERROIR QUÉBÉCOIS, LIÉ À LA MOELLE FONDANTE. MOUSSELINE SOYEUSE DE COURGE, CROUSTI-FONDANT DE LÉGUMES RACINES ET POMME DE TERRE SOUFFLÉE GARNIE D’UNE MOUSSELINE PARMENTIÈRE À LA MOELLE, SUR SON OS.

BALADE BORÉALE
DOUCEURS AUTOUR DE L’ÉRABLE :
PETIT POT DE CRÈME D’ANTAN À L’ÉRABLE.
BEIGNE DU QUÉBEC ET BEURRE DE SUCRE À LA CRÈME. BARBE À PAPA À L’ÉRABLE.

VERGER LA POMMERAIE GOURMANDE
BLANCHE NEIGEDE MONTRÉAL
POMME MCINTOSH DU QUÉBEC CUITE AU FOUR COMME MAMIE MARIE ET RECONSTITUÉE.
À DÉGUSTER OU À CROQUER. GIVRE LACTÉ AU VERJUS ET CARAMEL DE POMME.
*FRIANDISES DE NOTRE CHEF PÂTISSIER ROLAND DEL MONTE (M.O.F) MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE.

CE MENU PEUT ÊTRE SUJET À DES MODIFICATIONS.

FORFAIT SOMMELIER 4 VERRES DE VIN DE 3OZ (9 CL) – NOMADE 125$
FORFAIT SOMMELIER 4 VERRES DE VIN DE 3OZ (9 CL) – DIVIN 250$
FORFAIT SOMMELIER 4 VERRES DE VIN DE 3OZ (9 CL) – HÉRITAGE 500$