Jérôme Ferrer GRAND CHEF RELAIS & CHATEAUX.

JF JEROME FERRER EUROPEA

LES GRANDES TABLES DU MONDE

Le Menu du chef Jérôme Ferrer

La Bougie comestible de beurre de Homard
Fleur de sel de Gaspésie et poivre des dunes

Pain Brioché de maison
Mie moelleuse et croûte délicatement dorée

Salade festive de médaillon de Homard
Crémeuse de céleri rémoulade en mayonnaise
de caviar de poisson volant et pétales d'oseille sanguines

La Canardise en petit pot
Mousse de foie gras et gelée de Porto

Le filet mignon de Cerf du Québec
Jus de viande de civet caramélisé, au nectar d'arabica et vin rouge

Le gratin de légumes racines en millefeuille.
Éclats de porcini et truffes.

La douceur Tiramisu à l'amaretto Québecois
Mascarpone aux zestes d'orange confites et cognac

Le gâteau aux fruits du temps des fêtes
élaboré par notre équipe de pâtissiers

100 $ CAD

BON APPETIT

+1 514-398-9229
1065 Rue de la Montagne, Montréal, QC, H3G 0B9
info@europea.ca | jeromeferrer.ca

Jérôme Ferrer GRAND CHEF RELAIS & CHATEAUX.

JF JEROME FERRER EUROPEA

LES GRANDES TABLES DU MONDE

Le Menu du chef Jérôme Ferrer

La Bougie comestible de beurre de Homard
Fleur de sel de Gaspésie et poivre des dunes

Pain Brioché de maison
Mie moelleuse et croûte délicatement dorée

Salade festive de médaillon de Homard
Crémeuse de céleri rémoulade en mayonnaise
de caviar de poisson volant et pétales d'oseille sanguines

La Canardise en petit pot
Mousse de foie gras et gelée de Porto

Le filet mignon de cerf du Québec
Jus de viande de civet caramélisé, au nectar d'arabica et vin rouge

Le gratin de légumes racines en millefeuille.
Éclats de porcini et truffes.

La douceur Tiramisu à l'amaretto Québecois
Mascarpone aux zestes d'orange confites et cognac

Le gâteau aux fruits du temps des fêtes
élaboré par notre équipe de pâtissiers

100 $ CAD

BON APPETIT

+1 514-398-9229
1065 Rue de la Montagne, Montréal, QC, H3G 0B9
info@europea.ca | jeromeferrer.ca