



LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE

JF

JEROME FERRER

EUROPEA

LE

NOS

MENUS

RÉSERVATIONS

GALERIE

FR

CHEF

ÉTABLISSEMENTS



## LA GRANDE TABLE GASTRONOMIQUE PAR JÉRÔME FERRER

C'EST UN IMMENSE PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR DANS NOTRE  
MAISON.

1er service

### NOS BOUCHÉES APÉRITIVES

Introduction à la gourmandise et à mes souvenirs d'enfance.  
Mise en appétit et de bienvenue.

- L'arbre d'érable aux feuilles de bœuf séchées façon Jerky et aux épices Boréales.
  - Coussin Inuit farci au loup marin des côtes du Nord.
  - Feuille de sauge crousti/fondante.
- Tacos de cabane à sucre aux croustilles de cochon soufflées et omble chevalier cuit au foin.

2e service

### LA MISE EN BOUCHE

L'irrésistible cappuccino de homard canadien à la Truffe.

3e service

### LE PAIN DE MÉNAGE ET DE PARTAGE

Cuit et élaboré dans notre cuisine, glacé au beurre et à la fleur de sel.  
Assortiment de beurre maison baratté et d'huile d'herbes parfumées en cafetière.

4e service

**CHAUD FROID DE PÉTONCLES PRINCESSE ET CREVETTES**

Marinade au Yuzu et éclats d'ananas comme un ceviche.

Mousseline de blé d'inde boucanée au caramel de charbon.

Friandises de noix de coco dans sa noix givrée.

OU

**ÎLE FLOTTANTE DE FOIE GRAS**

L'œuf en surprise cuit comme un soufflé.

Son velouté de légumes panais à l'huile de pommes vertes.

Tartelettes de foie gras poêlées en crumble.

---

5e service

**PLATS DE PARTAGE EN DÉGUSTATION**

Tataki de brochette de thon enflammé et cuit sur galet de rivière.

&

La soupe à l'oignon grillée et fumée de grand mère Marie.

---

6e service

**HOMARD RÔTI SIGNATURE**

En 3 cuissons:

La queue de homard sauvage de Gaspésie ou des îles de la Madeleine selon arrivage.

<< Pochée – Rôtie & Caramélisée sur charbon >>

Gremolata au beurre d'ail et au citron confit.

Accompagnement de churros à la betterave.

Salade fraîcheur de légumes crus et croquants au gingembre et au sésame.

OU

**VEAU ET TRUFFE**

Noix de veau en croûte de fines herbes aux zestes d'agrumes.

Son caramel de jus de veau au beurre salé.

Pâtes fraîches flambées à table dans une meule de Parmesan.

Sauce crémeuse aux champignons Portobello, Porcini, au cognac et à la truffe.

---

7e service

**BALADE AU CHALET**

Divertissement récréatif pour les grands et les petits.

Créations gourmandes de nos pâtissiers.

---

8e service

**FRIANDISES NUCLEAIRES**

Gâteau éponge a la pistache, parfumé au Bourbon Canadien.

Crème glacée a l'éable, chocolat chaud, Brioche gourmande.

---

9e service

**MENU EXPÉRIENCE EN 9 SERVICES : 185\$**

**MENU EXPÉRIENCE EN 11 SERVICES : 235\$**

**Forfait Sommelier 3 verres de vin de 5oz (15 cl) – Élégance 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 coupe de Dom Pérignon  
2013 – 250\$**

Pour les allergies et intolérances, notre équipe se fera un immense plaisir de vous proposer des alternatives si elles sont mentionnées lors de votre réservation

Si vous avez des allergies mortelles, prenez note que nous ne pouvons garantir que votre repas n'a pas été en contact avec le ou les aliments dont vous êtes allergique. En ce sens, nous ne pourrons vous accueillir. Merci beaucoup pour votre compréhension.

## DEVENEZ MEMBRE V.I.P.

INSCRIVEZ-VOUS À NOTRE INFOLETTRE POUR RECEVOIR L'ACTUALITÉ DU RESTAURANT JÉRÔME FERRER PAR EUROPEA ET NOS OFFRES EXCLUSIVES.

Courriel

Subscribe