

# Valentine's dinner

14.02.2025

For tonight's special **6 Hands Menu**, we're delighted to have **Jérémie Falissard** join our chefs Mathieu and Jacques Lagarde.

Chef Falissard, originally from France, has worked in Spain, Italy, and Montreal. After opening restaurants like **Barroco** and **Bocata**, he now leads **Foiegwa**, a French diner with an American twist. Known for his creativity and passion for diverse cuisines, Chef Falissard's unique touch will be a key part of tonight's collaboration.

The three chefs first met on **Top Chef France** and now bring their friendship and culinary expertise together for this special dining experience.

6-course menu 100€  
wine pairing +35€



Brioche, chicken liver parfait, orange leaf jelly

Concha fina clams, smoked sobresada beurre monté, Moldova caviar

*Brioche, parfait de hígado de pollo, gelatina de hoja de naranja*

*Almejas concha fina, beurre monté de sobrasada ahumada, caviar*

Sourdough, chicken fat butter, duck breast & pancetta charcuteries

*Pan de masa madre, mantequilla de grasa de pollo, charcuterías de*

*pechuga de pato y panceta*

Confit baby potatoes, caramelized onion grelot, Jerez sabayon,  
forestiere sauce & truffle

*Patatas baby confitadas, cebolla caramelizada grelot, sabayón de Jerez,  
salsa forestière y trufa*

Dorade & Jerusalem artichoke, walnut condiment, roots consommé

*Dorada y alcachofa de Jerusalén, condimento de nuez, consomé de raíces*

Glazed & grilled cod, pinot noir jus, candied beetroot

*Bacalao glaseado y a la parrilla, jugo de pinot noir, remolacha confitada*

Iberian pork, gribiche & pickles

*Cerdo ibérico, salsa gribiche y encurtidos*

Olive oil cake, bay leaf ice cream

*Pastel de aceite de oliva, helado de hoja de laurel*

Chocolate espuma, pecan crumble, rum & vanilla ice cream, grapefruit

*Espuma de chocolate, crumble de pecanas, helado de ron y vainilla, toronja*



# San Valentín

14.02.2025

Para el **menú especial de 6 manos** de esta noche, estamos encantados de contar con **Jérémie Falissard**, quien se une a nuestros chefs Mathieu y Jacques Lagarde.

El chef Falissard, originario de Francia, ha trabajado en España, Italia y Montreal. Después de abrir restaurantes como **Barroco** y **Bocata**, ahora dirige **Foiegwa**, un restaurante francés con un toque estadounidense. Conocido por su creatividad y pasión por las cocinas diversas, el toque único del chef Falissard será una parte clave de la colaboración de esta noche.

Los tres chefs se conocieron en **Top Chef Francia** y ahora unen su amistad y experiencia culinaria para ofrecer esta experiencia gastronómica especial.

menú 6 pasos 100€  
maridaje de vinos +35€



# Bromance lunch

15.02.2025

**Why settle for just one date when you can have an afterparty with this talented trio?**

Today, as we start our *second date*, **Jérémie Falissard, Jacques, and Mathieu** reunite to create another unique **6 Hands menu**. Whether you're single, not-too-serious, or simply hungry for more, this lunch is all about savoring great food and even better company.

The three chefs met on **Top Chef France**, where their friendship was forged in the heat of competition. After an unforgettable **Valentine's dinner** and now this **Bromance Lunch**, we can only hope for more 6 Hands collaborations in the future—whether it's here at Cascada, back in Montréal, or somewhere else entirely.

**4-course menu 50€**

**Brioche, chicken liver parfait, orange leaf jelly**  
*Brioche, parfait de hígado de pollo, gelatina de hoja de naranja*

**Sourdough, chicken fat butter, duck breast and pancetta charcuteries**  
*Pan de masa madre, mantequilla de grasa de pollo, charcuterías de pechuga de pato y panceta*

**Confit baby potatoes, caramelized onion grelot, Jerez sabayon, forestiere sauce & truffle**  
*Patatas baby confitadas, cebolla caramelizada grelot, sabayón de Jerez, salsa forestière y trufa*

**Iberian pork, gribiche & pickles**  
*Cerdo ibérico, salsa gribiche y encurtidos*

**Chocolate espuma, pecan crumble, rum and vanilla ice cream, grapefruit**  
*Espuma de chocolate, crumble de pecanas, helado de ron y vainilla, toronja*

# Bromance lunch

15.02.2025

¿Por qué conformarse con una sola cita cuando puedes tener una afterparty con este talentoso trío?

Hoy, mientras comenzamos nuestra *segunda cita*, **Jérémie Falissard, Jacques y Mathieu se reúnen nuevamente para crear otro único menú de 6 manos**. Ya sea que estés soltero, en una relación no tan seria o simplemente tengas hambre de más, este almuerzo se trata de saborear buena comida y mejor compañía.

Los tres chefs se conocieron en **Top Chef Francia**, donde su amistad se forjó en medio de la competencia. Después de una **cena de San Valentín** inolvidable y ahora este **Bromance Lunch**, solo podemos esperar más colaboraciones de 6 manos en el futuro —ya sea aquí en Cascada, en Montreal o en cualquier otro lugar.

**menú 4 pasos 50€**