

## MENU GROUPES

\* Pour des groupes de 20 personnes et plus avec réservation et enregistrement au préalable

MENU EXPERIMENTAL SIGNÉ PAR LE CHEF JEROME FERRER  
MISE EN SCÈNE DE RENÉ RICHARD CYR

EN 7 SERVICES À 85\$ PAR PERSONNE

( Disponible tous les soirs du lundi au dimanche / Espace privatif disponible )

### Scène 1 - BOUCHÉES APÉRITIVES PROVOCANTES

Pop-corn à la truffe et parmesan - Surf N'turf Terre Mer à déguster.

### Scène 2 - ENTRÉES AU CHOIX

Soufflé d'une mousseline de saumon Sockeye de l'Ouest Canadien. Sauce onctueuse d'un beurre blanc mais au vin jaune.

ou

Champignons des bois caramélisés au jus de viande et porto, son oeuf poché coulant et crousti-fondant. Escalope de foie gras poêlé au sucre pétillant. Quelques feuilles de jeunes pousses de mesclun.

### Scène 3 - EXPÉRIENCE IMMERSION GUSTATIVE EN RÉALITÉ VIRTUELLE

Dégustation Terre ou Mer selon la saison.

### Scène 4 - PLATS AU CHOIX

Flétan Canadien en croute de gremolata de citron confit et basilic. Risotto rouge aux crevettes du bas du fleuve. Panacotta de homard au foin.

ou

Filet mignon de boeuf Angus Prime de l'Alberta. Jus de viande monté au beurre baratté et sauce béarnaise. Mille et une feuilles de légumes racines en gratin. Son Short Ribs braisé et fumé, son tartare sur l'os.

### Scène 5 - FIN DE SOIRÉE AU COIN DU FEU

Pré-dessert au chocolat à fumer délicatement, guimauves à souhait et digestif à siroter.

### Scène 6 : VOULEZ-VOUS DANSER ?

Dessert musical au rythme endiablant par Sennheiser, vaporisation du parfum de Thierry Mugler.

### Scène 7 : LA SAINE CULPABILITÉ

Poterie gourmande à briser par vos soin aux éclats de caramel à la fleur de sel.

ÉMOUVOIR - TOUCHER - SURPRENDRE

( Vous avez un événement à organiser ? Créer l'événement et laissez vous transporter dans notre univers )

Réservation et information groupes - [jferrer@europea.ca](mailto:jferrer@europea.ca)