

Jérôme Ferrer  
GRAND CHEF



JF

JEROME FERRER

EUROPEA

LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE

ÉMOUVOIR.  
TOUCHER.  
SURPRENDRE.

C'est un immense plaisir de vous accueillir dans notre maison.

Nous vous invitons à vous laisser transporter dans notre univers.

MOVING.  
INSPIRING.  
SURPRISING.

*It's with great pleasure that we welcome you to our home.*

*Let yourself be whisked away into our world!*

JÉROME FERRER  
Chef Exécutif  
Executive Chef

Your evening at Europea was orchestrated by Jérôme Ferrer  
Production by René Richard Cyr

**PROLOGUE - INUKSHUK, A NATIVE STROLL**

Surf and turf introduction, Iroquois vegetable mousseline and bannock bread.

**Scene 1 – LOBSTER TEA**

Lobster medallion, thai vegetable and herb tea in a Cona coffee pot.  
Salmon marquise in a floral dress and white butter mousseline.

**Scene 2 - SEA BED MYTHS AND LEGENDS**

Tagliatelle-cut squid with vin jaune. Torched octopus. Scallops on shell.

**Scene 3 - 2.0 IMMERSION TRIP**

New Brunswick oyster, clam chowder, iodized sorrel jelly and caviar.

**Scene 4 – 3 LITTLE DUCKLINGS ENJOY TAFFY**

Foie gras parfait with caramelized gravy, maple shavings, roasted passion fruit.

**Scene 5 – A FISHERMAN IN THE COUNTRYSIDE**

Line-caught sea bass cooked in hay. Alaska King Crab egnog.

**Scene 6 – BŒUF AND BEEF: FROM EAST TO WEST**

From Quebec to Alberta, one's been ironed and ash-seared, the other braised.  
The third is a Wagyu caught in the middle.

**Scene 7 – INSTANT CHEESE BARN**

Homemade fresh cottage cheese made of milk from local farmlands.

**Scene 8 – END THE EVENING BY THE FIRESIDE**

Pre-dessert: crispy molten chocolate / all-you-can-eat marshmallows Gianduja digestif.

**Scene 9 – CARE TO DANCE?**

Dessert: desserts to Sennheiser's beat with Thierry Mugler perfume.

**EPILOGUE – HEALTHY GUILT TRIP**

The healthy guilt trip: fleur de sel caramel finale.

**11-COURSE SAMPLING MENU \$150**

5-GLASS ELEGANCE WINE FLIGHT \$75 - 5-GLASS PRESTIGE WINE FLIGHT \$150

\* We will do our best to accommodate you regarding any food intolerances or allergies.  
Some stage effects will accompany the evening meal. Please advise us of any sensitivities or discomfort.

Scénario d'une soirée à l'Europea par Jérôme Ferrer  
Mise en scène de René Richard Cyr

**PROLOGUE - INUKSHUK , BALADE AMÉRINDIENNE**

Introduction terre-mer, mousseline de légumes iroquoise et pain banique.

**Scène 1 - THÉ DE HOMARD**

Cafetière Cona de médaillon de homard et thé de légumes thaï aux herbes aromatiques.  
Marquise de saumon en robe fleurie et mousseline de beurre blanc.

**Scène 2 - MYTHES ET LÉGENDES DES FONDS MARINS**

Tagliatelles de calmar au vin jaune. Pieuvre brûlée à la torche. Pétoncle sur coquille.

**Scène 3 - VOYAGE EN IMMERSION 2.0**

Hûtre du Nouveau-Brunswick, crème de chaudière de palourdes, gelée iodée d'oseille et caviar.

**Scène 4 - LES TROIS PETITS CANARDS SE SUCRENT LE BEC**

Parfait de foie gras au caramel de jus de viande, tronçon à l'érable, rôti au fruit de la passion.

**Scène 5 - UN PÊCHEUR À LA CAMPAGNE**

Filet de bar pêché à la ligne cuit dans une cocotte de foin. Lait de poule de crabe d'Alaska.

**Scène 6 – BŒUF ET BEEF : D'EST EN WEST**

Du Québec à l'Alberta, l'un cicatrisé au fer rouge et à la cendre, l'autre braisé et le troisième Wagyu en chicane.

**Scène 7 - L'ÉTABLE À FROMAGE INSTANTANÉ**

Fromage frais fait maison au lait du pâturage de nos fermes.

**Scène 8 - FIN DE SOIRÉE AU COIN DU FEU**

Pré-dessert : chocolat crousti-fondant / guimauves à souhait / digestif de gianduja.

**Scène 9 - VOULEZ-VOUS DANSER ?**

Dessert : desserts au rythme endiablant par Sennheiser et au parfum de Thierry Mugler.

**ÉPILOGUE - LA SAINTE CULPABILITÉ**

Saine culpabilité au caramel et fleur de sel à briser par vos soins.

**MENU DÉGUSTATION II SERVICES 150 \$**

**FORFAIT SOMMELIER ÉLÉGANCE 5 VERRES 75 \$ - FORFAIT SOMMELIER PRESTIGE 5 VERRES 150 \$**

\*Nous mettons tout en œuvre, dans la mesure du possible, pour vous accommoder de toute intolérance ou allergie alimentaire  
Certains effets de mise en scène seront déployés durant votre soirée. N'hésitez pas à nous prévenir en cas de sensibilité ou d'inconfort.

Your evening at Europea was orchestrated by Jérôme Ferrer  
Production by René Richard Cyr

PROLOGUE - INUKSHUK, A NATIVE STROLL

Surf and turf introduction, Iroquois vegetable mousseline and bannock bread.

Scene 1

– LOBSTER TEA

Lobster medallion, thai vegetable and herb tea in a Cona coffee pot.  
Salmon marquise in a floral dress and white butter mousseline.

or

3 LITTLE DUCKLINGS ENJOY TAFFY

Foie gras parfait with caramelized gravy, maple shavings, roasted passion fruit.

Scene 2 - 2.0 IMMERSION TRIP

New Brunswick oyster, clam chowder, sorrel jelly and caviar.

Scene 3

– A FISHERMAN IN THE COUNTRYSIDE

Line-caught sea bass cooked in hay. Alaska King Crab eggnog.

or

– BŒUF AND BEEF: FROM EAST TO WEST

From Quebec to Alberta, one's been ironed and ash-seared, the other braised.  
The third is a Wagyu caught in the middle.

or

– PLANT NATURE

Curry thai barley risotto with coconut milk, lime leaf and edamame bean.  
Crousted creamy polenta and plant powder, honey reduction.

Scene 4 – END THE EVENING BY THE FIRESIDE

Pre-dessert: crispy molten chocolate / all-you-can-eat marshmallows Gianduja digestif.

Scene 5 – CARE TO DANCE?

Dessert: desserts to Sennheiser's beat with Thierry Mugler perfume.

EPILOGUE – HEALTHY GUILT TRIP

The healthy guilt trip: fleur de sel caramel finale.

7-COURSE DISCOVERY MENU \$95

4-GLASS ELEGANCE WINE FLIGHT \$75 - 4-GLASS PRESTIGE WINE FLIGHT \$150

VEGAN GARDEN  
MENU

\$85.00

*Discover our team's interpretation of nature.  
We will be pleased to guide you through  
a 5-course menu inspired by the seasons.*

Scénario d'une soirée à l'Europea par Jérôme Ferrer  
Mise en scène de René Richard Cyr

PROLOGUE - INUKSHUK , BALADE AMÉRINDIENNE

Introduction terre-mer, mousseline de légumes iroquoise et pain banique.

Scène 1

- THÉ DE HOMARD

Cafetière Cona de médaillon de homard et thé de légumes thaï aux herbes aromatiques.  
Marquise de saumon en robe fleurie et mousseline de beurre blanc.

ou

- LES TROIS PETITS CANARDS SE SUCRENT LE BEC

Parfait de foie gras au caramel de jus de viande, tronçon à l'érable, rôti au fruit de la passion.

Scène 2 - VOYAGE EN IMMERSION 2.0

Huitre du Nouveau-Brunswick, crème de chaudière de palourdes, gelée d'oseille et caviar.

Scène 3

- UN PÊCHEUR À LA CAMPAGNE

Filet de bar pêché à la ligne cuit dans une cocotte de foin. Lait de poule de crabe d'Alaska.

ou

- BŒUF ET BEEF : D'EST EN WEST

Du Québec à l'Alberta, l'un cicatrisé au fer rouge et à la cendre, l'autre braisé et le troisième Wagyu en chicane.

ou

- NATURE VÉGÉTALE

Curry thaï d'orgeotto au lait de coco, feuille de limette aux fèves d'édamame.  
Polenta crémeuse gratinée et poudre végétale, réduction de miel.

Scène 4 - FIN DE SOIRÉE AU COIN DU FEU

Pré-dessert : chocolat crousti-fondant / guimauves à souhait / digestif de gianduja.

Scène 5 - VOULEZ-VOUS DANSER ?

Dessert : desserts au rythme endiablant par Sennheiser et au parfum de Thierry Mugler.

ÉPILOGUE - LA SAINTE CULPABILITÉ

Sainte culpabilité au caramel et fleur de sel à briser par vos soins.

MENU DÉCOUVERTE 7 SERVICES 95 \$

FORFAIT SOMMELIER ÉLÉGANCE 4 VERRES 75 \$ - FORFAIT SOMMELIER PRESTIGE 4 VERRES 150\$

MENU JARDIN  
VÉGÉTALIEN

85,00 \$

*Découvrez l'interprétation de la nature par notre équipe.  
Nous nous ferons un plaisir de vous faire voyager au gré d'un menu  
composé de 5 services conçu au rythme des saisons.*

- APPETIZERS -

LOBSTER TEA	\$33.50
<i>Lobster medallion, thai vegetable and herb tea in a Cona coffee pot. Salmon marquis in a floral dress and white butter mousseline.</i>	
TUNA AND VEAL	\$31.50
<i>Milk-fed veal cooked at low temperature carpaccio, creamy tuna in a garden of young spouts. Crunchy tuna fish in crusted of puffed rice. Yuzu veal stock caramel.</i>	
Ô CANADA	\$36.50
<i>White as snow king crab and melted snow. Hazelnut and lemon, canadian sturgeon caviar.</i>	
SEA BED MYTHS AND LEGENDS	\$29.50
<i>Tagliatelle-cut squid with vin jaune. Torched octopus. Scallops on shell.</i>	
2.0 IMMERSION TRIP	\$28.50
<i>New Brunswick oysters, clam chowder, iodized sorrel jelly and caviar.</i>	
3 LITTLE DUCKLINGS ENJOY TAFFY	\$32.50
<i>Foie gras parfait with caramelized gravy, maple shavings, roasted passion fruit.</i>	
ON THE GRILL AND CHARCOAL	\$49.50
<i>Wild lobster tail of the Magdalen Islands cooked on shell, grilled and poached in garlic butter, lemon basil gremolata. Guacamole tacos with pistachios and lime.</i>	
VEGETABLE GARDEN	\$28.50
<i>Tartlet of seasonal vegetables and infusion of tea in cona coffee pot.</i>	

- DISHES -

LAND AND SEA FRUIT	\$53.50
<i>Quinoa crusted caramelized scallops, vanilla pod vegetable mousseline. Green apple with herbal juice and grated summer truffles.</i>	
PLANT NATURE	\$48.50
<i>Curry thai barley risotto with coconut milk, lime leaf and edamame bean. Crousted creamy polenta and plant powder, honey reduction.</i>	
A WOODLAND HEN	\$51.50
<i>Cornish hen breast perfectly smoked over maple wood chips. Smoked mashed potatoes. Crisp velvety asparagus and root vegetables. Espresso gravy.</i>	
A FISHERMAN IN THE COUNTRYSIDE	\$56.50
<i>Line-caught sea bass cooked in hay. Alaska King Crab eggnog.</i>	
BŒUF AND BEEF: FROM EAST TO WEST	\$58.50
<i>From Quebec to Alberta, one's been ironed and ash-seared, the other braised. The third is a Wagyu caught in the middle.</i>	
ROYAL LOBSTER	\$59.50
<i>Côtes-du-Nord fricasseed lobster with churned butter. Porto-caramelized calf sweetbread, fresh vermouth cream pasta with lemon zest. Fresh truffles and grated foie gras.</i>	

- CHEESE -

INSTANT CHEESE BARN	\$19.50
<i>Homemade fresh cottage cheese made of milk from local farmlands.</i>	

- 3-COURSE DESSERTS -

END THE EVENING BY THE FIRESIDE	
<i>Pre-dessert: crispy molten chocolate / all-you-can-eat marshmallows / Gianduja digestif.</i>	
CARE TO DANCE?	
<i>Dessert: desserts to Sennheiser's beat with Thierry Mugler perfume.</i>	
HEALTHY GUILT TRIP	\$23.50
<i>The healthy guilt trip: fleur de sel caramel finale.</i>	

## - ENTRÉES -

<b>THÉ DE HOMARD</b>	33,50 \$
<i>Cafetière Cona de médaillon de homard et thé de légumes thaï aux herbes aromatiques. Marquise de saumon en robe fleurie et mousseline de beurre blanc.</i>	
<b>LE THON ET LE VEAU</b>	31,50 \$
<i>Carpaccio de veau de lait cuit à basse température, crémeuse de thon dans un jardin de jeunes pousses. Crousti-fondant de thon cuit en croûte de riz soufflé. Caramel de fond de veau au yuzu.</i>	
<b>Ô CANADA</b>	36,50 \$
<i>Crabe royal blanc comme neige et neige fondante. Éclats de noisettes et de citron en boule de neige, caviar d'esturgeon canadien.</i>	
<b>MYTHES ET LÉGENDES DES FONDS MARINS</b>	29,50 \$
<i>Tagliatelles de calmar au vin jaune. Pieuvre brûlée à la torche. Pétoncle sur coquille.</i>	
<b>VOYAGE EN IMMERSION 2.0</b>	28,50 \$
<i>Hûîtres du Nouveau-Brunswick, crème de chaudière de palourdes, gelée iodée d'oseille et caviar.</i>	
<b>LES TROIS PETITS CANARDS SE SUCRENT LE BEC</b>	32,50 \$
<i>Parfait de foie gras au caramel de jus de viande, tronçon à l'érable, rôti au fruit de la passion.</i>	
<b>SUR LE GRILL ET AU CHARBON</b>	49,50 \$
<i>Queue de homard sauvage des Îles de la Madeleine cuite sur carapace, grillée et pochée au beurre à l'ail, gremolata citron basilic. Tacos de guacamole aux pistaches et limette</i>	
<b>JARDIN VÉGÉTAL</b>	28,50 \$
<i>Tartelette de légumes de saison et infusion de thé en cafetière cona</i>	

## - PLATS -

<b>FRUIT DE LA TERRE ET DE LA MER</b>	53,50 \$
<i>Pétoncles caramélisés en croûte de quinoa, mousseline de légume à la gousse de vanille. Pomme verte au jus d'herbe et truffes d'été rappées.</i>	
<b>NATURE VÉGÉTALE</b>	48,50 \$
<i>Curry thaï d'orgeotto au lait de coco, feuille de limette aux fèves d'édamame. Polenta crémeuse gratinée et poudre végétale, réduction de miel.</i>	
<b>UNE POULE DANS LE BOIS</b>	51,50 \$
<i>Poitrine de poule de Cornouaille cuite et flambée sur des éclats de bois d'érable. Mousseline de pommes de terre boucanée. Crousti-fondant d'asperges et légumes-racines. Jus de viande corsé expresso.</i>	
<b>UN PÊCHEUR À LA CAMPAGNE</b>	56,50 \$
<i>Filet de bar pêché à la ligne cuit dans une cocotte de foin. Lait de poule de crabe d'Alaska.</i>	
<b>BŒUF ET BEEF : D'EST EN WEST</b>	58,50 \$
<i>De l'Alberta au Québec, l'un cicatrisé au fer rouge et à la cendre, l'autre braisé et le troisième Wagyu en chicane.</i>	
<b>HOMARD ROYAL</b>	59,50 \$
<i>Homard des Côtes-du-Nord en fricassée et beurre baratté. Ris de veau caramélisés au porto, pâtes fraîches à la crème de vermouth avec zeste de citron. Truffes fraîches et foie gras râpé.</i>	

## - FROMAGE -

<b>L'ÉTABLE À FROMAGE INSTANTANÉ</b>	19,50 \$
<i>Fromage frais fait maison au lait du pâturage de nos fermes.</i>	

## - DESSERTS EN 3 TABLEAUX -

<b>FIN DE SOIRÉE AU COIN DU FEU</b>	
<i>Pré-dessert : chocolat crousti-fondant / guimauves à souhait / digestif de gianduja.</i>	
<b>VOULEZ-VOUS DANSER ?</b>	
<i>Dessert : desserts au rythme endiablant par Sennheiser et au parfum de Thierry Mugler.</i>	
<b>LA SAINE CULPABILITÉ</b>	23,50 \$
<i>Saine culpabilité au caramel et fleur de sel à briser par vos soins.</i>	

LA RENCONTRE  
D'UN CHEF CUISINIER ET  
D'UN METTEUR EN SCÈNE

*WHERE A CHEF AND PRODUCER COME TOGETHER*

“

UN REPAS D'EXCEPTION, C'EST COMME UN BON SPECTACLE : ON Y REPENSE AVEC BONHEUR.

*AN EXCEPTIONAL MEAL IS LIKE A GOOD SHOW: YOU REMEMBER IT WITH FONDNESS.*

ATTENTION  
MESDAMES ET MESSIEURS,  
DANS UN INSTANT, ÇA VA COMMENCER !

*LADIES AND GENTLEMEN  
THE SHOW IS ABOUT TO BEGIN!*

MERCI THANK YOU

à la fabuleuse équipe de notre restaurant et à celles et ceux qui œuvrent à nos côtés  
au quotidien et qui ont participé à l'élaboration de cette soirée.

to our wonderful restaurant team and to all those who work alongside us daily and  
helped make this evening a success.