

CHEF INVITÉ - MARK GAFFNEY L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

ENTRÉE

Plateau de charcuteries maison à partager
avec pain au levain au miel grillé

(Cocktail JWB ginger)

ENTREMETS

Petit plateau de la mer à partager:
6 huîtres, 4 crevettes, tartare de saumon, sashimi de thon

PLATS

Surf & Turf de filet mignon et crevettes Piri Piri
servis avec asperges du Québec truffées

(Petit syrah / petit verdot, ODD LOT, Monterey county)

ou

Morue noire en croute de cèpes avec
salade asiatique de broccoli

(Soave Classico DOC, Inama)

DESSERT

Petit pot de crème au chocolat végane
et noix de coco

Accord mets et vins réalisé par notre sommelier Swann Sauves

INVITED CHEF - MARK GAFFNEY A GASTRONOMICAL EXPERIENCE

APPETIZER

Homemade charcuterie board to share
with grilled honey sourdough bread

(Cocktail JWB ginger)

ENTREMETS

Small ocean platter to share:
6 oysters, 4 shrimps, salmon tartare, tuna sashimi

MAIN

Filet mignon and Piri Piri shrimps Surf & Turf
served with Québec truffled asparagus

(Petit syrah / petit verdot, ODD LOT, Monterey county)

or

Porcini crusted black cod with
broccoli asian salad

(Soave Classico DOC, Inama)

DESSERT

Vegan chocolate and coconut petit pot de crème

Wine pairing done by our sommelier Swann Sauves