



Séminaire « Virée gourmande » FestiVin 2024

Jeudi 23 mai, 18h00

CEVICHE DE LANGOSTA

Homard frais, tomates, avocat, coriandre,
jus de lime fraîchement pressé et sauce mangue-chipotle,
servi avec nos « *totopos* » de maïs fait maison.

*

TACO DE SALMÓN AHUMADO

Saumon fumé à chaud maison,
oignon rouge, jalapeño marinés, câpres frit, sauce rouge,
servi sur tortilla de maïs fraîchement fait maison.

**

SHORT-RIB

Short-Rib de bœuf fumé puis grillé au charbon,
sauce au vin rouge et piments séchés,
purée de légumes racines, mélange de légumes poêlé.

FLAN DE NARANJA Y GUAJILLO

Flan à l'orange et piment Guajillo,
zeste d'orange, pistaches rôties, fleur de sel.

Sélection des vins du Sommelier, Robert Noël
130.00\$ / personne (taxes et services en sus)