

Souper bénéfice Festival International de Jardin

Cocktail d'accueil

Présentation de la Distillerie de Mitis avec David Soucy

Accra de flétan de la Gaspésie, mayo, salade d'herbes

Gaspesian halibut fritter, mayo, herbs salad

Cocktail « Mugo Sour »

Fleur de courgette, fromage frais, sauce vierge à l'hémérocalle, tournesol

Zucchini flower, housemade cheese, daylily vinaigrette, sunflower

Swartland Kloof Street, Chenin blanc, 2017

Eau de tomate, tomates fumées, fleurs de tagette, beurre noisette

Tomatoe water, smoked tomatoes, marygold flowers, brown butter

Nicolas Potel, Bourgogne, Vieilles Vignes, Chardonnay, 2016

Boeuf du Témiscouata grillé, carottes laquées, sauce romesco, citrouille

Grilled Témiscouata beef, glazed carrots, romesco sauce

Domaine de La Madura, Saint-Chinian - 2016

Syphon yogourt, sorbet betterave, meringue au raifort, poudre de betterave

Yogurt foam, beetroot sorbet, horseradish meringue, beetroot powder

Kir, ousseux Entre Pierre & Terre, crème de cassis, Monna & Filles