

**MTL EN LUMIÈRE 2018 - RESTAURANT CHEZ VICTOIRE
26 & 27 février 2018**

Chef invité : Marco Antonio Estrada Gallardo, instituto gastronómico Corbuse, Mexico

SERVICE 1

**ESTURGEON FUMÉ
betterave, n'duja, yuzu, quinoa croustillant, salicorne**

Chef : Alexandre Gosselin

SERVICE 2

**MOLE NEGRO
Poitrine du porc cuite à base température, sauce mole negro, cendres de tortilla, banane**

Chef : Marco Antonio Estrada Gallardo

SERVICE 3

**HOJA SANTA
Saumon, Hoja santa, écume de citron, piment habanero**

Chef : Marco Antonio Estrada Gallardo

SERVICE 4

**FILET DE BOEUF ET HUITRES
chanterelle à pied jaune/noix de pins/curry, pain brioche, sabayon au vin jaune, wakamé**

Chef : Alexandre Gosselin

SERVICE 5

**INFRAMUNDO
crèmeux vanille & mezcal, ganache de recaudo negro, ananas confit, pépins de courge salés**

Chef : Marco Antonio Estrada Gallardo

**Menu 5 services : 60\$/personne
Menu 5 services avec accord des vins : 100\$/personne**