



*Gala ASP*  
*Saveur d'Espagne*  
*Marino Tavares Ibérica*

Amuse-bouche de bienvenue

\*\*\*\*\*

Gaspacho, espuma de brebis  
Olive liquide Gordal

\*\*\*\*\*

Accras de morue et légumes marinés  
Aioli safrané aux épices

\*\*\*\*\*

Coca de tomates, ciabatta, charcuterie  
(Chorizo Iberico, prosciutto et bresaola)

\*\*\*\*\*

Ceviche de loup de mer, oignons rouge  
Léché de tigre

\*\*\*\*\*

Tartare de homard, fenouil et caviar nordique

\*\*\*\*\*

Gambas à l'ail, sofrito, bravas, ail confit

\*\*\*\*\*

Fedeo de lapin, chorizo, gourganes et safran

\*\*\*\*\*

Ganache au chocolat fleur de Cao  
Fleur de sel, huile d'olive  
Churros, dulce de léché

\*\*\*\*\*

Mignardises

**45\$**  
**(Menu)**

**90\$**  
**(Accord mets et vins)**

Merci de soutenir les élèves de nos programmes Cuisine et de Service de la restauration.  
Tous les pourboires seront remis sous forme de dons qui seront utilisés pour créer des  
projets d'émulation pour nos élèves.

NOTE : Menu végétarien, inspiration de nos étudiants