

**MONTRÉAL
EN LUMIÈRE
MARBLE X RATAFIA**

20 ET 21 FÉVRIER

TABLE D'HÔTE 115/PERS
Accords en supplément

AMUSE-BOUCHE

Surprise

TOM KHA

Sorbet à la carotte, gelée de citronnelle,
soupe de noix de coco à la citronnelle & lime kefir,
huile de persil, huile de piment

POISSON

Flétan poché, dulse, fruit mauve,
bouillon au miso blanc, herbes fraîches

PÂTE

"Dumpling" aux champignons, jus vert
à l'aubergine & ciboulette monté au beurre,
poire asiatique marinée, basilic thai

CHOCOLAT

Crèmeux au chocolat, crumble chocolat & fleur de
sel, crème glacée soba cha, mousse de lait
(Extra truffe disponible)

M MARBLE
NEW YORK

Maya Sittisuntorn & Mauro Pompili

Chef owners - Marble New York

Kasandra Beltran

Sous-chef - Marble New York

RATAFIA

Magie Marier

Cheffe salé - Ratafia

Héra Schneider

Cheffe sucré - Ratafia

**LES
BONNES
TABLES**

AIRFRANCE

PRÉSENTÉES DANS LE CADRE DE



présente

**MONTRÉAL
EN LUMIÈRE**

en collaboration avec



PROGRAMMATION

**gour
man
de**

BANQUE
NATIONALE