

Voyage Péruvien & Ibérique en 4 Chapitres

1. Ceviche de Saint-Jacques Saint-Jacques fraîches marinées au jus de lime, piment et oignon rouge, servies avec patate douce confite et maïs péruvien.

2. Causa de Crevettes

Purée de pommes de terre Yukon Gold parfumée à l'ají amarillo et au jus de lime, garnie de crevettes pochées, d'œuf et d'olives.

ou

Terrine de Légumes Grillés Assortiment de légumes grillés, accompagné de chimichurri et d'aïoli à la ricotta.

3. Flétan du Québec

Flétan saisi aux herbes, déglacé au jus de lime, servi avec un cassoulet de haricots blancs et une sauce bouillabaisse péruvienne.

011

Seco de carrillera

Joues de bœuf braisées lentement à l'ají amarillo, à la bière et à la coriandre, servies avec une mousseline de pomme de terre bleue.

4. Panna Cotta au Maïs Violet
Panna cotta au maïs violet, crumble de chocolat, dulce de leche et
sauce au citron vert.