

# Menu dégustation

LE MENU DÉGUSTATION EST COMPOSÉ DE 5 SERVICES ET DOIT ÊTRE CHOISI PAR L'ENSEMBLE DES CONVIVES ET AUCUNE MODIFICATION PEUT ÊTRE APPORTÉE 89

## Accord mets et vins 140

### Entrées

TORCHON DE FOIE GRAS, PAIN BRIOCHÉ, CHUTNEY AU POMME ET HIBISCUS 26

CEVICHE DE PÉTONCLES, LECHE DE TIGRE, PATATE DOUCE, CANCHA, MAÏS , OIGNONS ROUGES 23

CEVICHE DE FLÉTAN DU QUEBEC, LECHE DE TIGRE, PATATE DOUCE, CANCHA, MAÏS , OIGNONS ROUGES 27

PAPA A LA HUANCAINA, POMME DE TERRE YUKON GOLD, OLIVES NOIRES, SAUCE HUANCAINA 16

SALADE D'HARICOTS VERTS VINAIGRETTE MAÏS MAUVE , PESTO, COURGE ET OIGNON MARINÉS 18

### Extra

PAIN ARTISANAL BRIOCHÉ FAIT MAISON  
SERVI AVEC L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 4

# Plats principaux

MORUE NOIRE SUR RISOTTO CRÉMEUX, PARMIGIANO REGGIANO, AJI AMARILLO, RATATOUILLE DE LÉGUMES 42

LOMO SALTADO, FILETS ÉMINCÉS D'ONGLET DE BOEUF SAUTÉS, TOMATES, OIGNON  
ROUGE, DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE VIN ROUGE & SOYA,  
SERVI SUR RIZ BLANC 37

ARROZ CON PATO, MAGRET DE CANARD LAC BROME,  
RIZ À LA CORIANDRE, AJI AMAILLO, HUANCAINA, SALSA CRIOLLA 39

PIEUVRE À LA GALLEGA, MOUSSE DE POMME DE TERRE, CHIMICHURRI,  
HUILE AU PIMENTÓN 38

CAVATELLI FAIT MAISON À LA RICOTTA, PESTO AUX ÉPINARDS, BASILIC,  
PARMIGIANO REGGIANO ET PLEUROTÉS 33

### Dessert

GÂTEAU FLAN AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE, GUIMAUVE FLAMBÉE 12

MOUSSE DE LÚCUMA, MERINGUE, CHOCOLAT BLANC,  
PIONONO ET DULCE DE LECHE 14

MARDI ET MERCREDI MENU CEVICHE

*\* VEUILLEZ NOTER QUE LE MENU DÉGUSTATION EST SERVI ENTRE 17H00 ET 20H00*

Chef Mario Navarrete Jr.

