

Voyage Péruvien & Ibérique en 7 Chapitres

1. Amuse-bouche

Deux bouchées gourmandes par personne, servies pour éveiller le palais.

2. Ceviche de Saint-Jacques

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

3. 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.

4. Torchon de Foie Gras Torché Servi avec pain brioché, chutney de pomme et hibiscus.

5. 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 carriillera

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.

6. Panna Cotta au Maïs Violet

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

7. Assortiment de Fromages Ibériques Sélection de fromages fins d'Espagne, accompagnés de garnitures