

Menu dégustation

LE MENU DÉGUSTATION EST COMPOSÉ DE 4 SERVICES ET DOIT ÊTRE CHOISI
PAR L'ENSEMBLE DES CONVIVES, AUCUNE MODIFICATION NE PEUT ÊTRE APPORTÉE 95

Accord mets et vins 155

Entrées

TORCHON DE FOIE GRAS, PAIN BRIOCHÉ, CHUTNEY DE POMME ET HIBISCUS	26
CEVICHE DE PÉTONCLES, LECHE DE TIGRE, PATATE DOUCE, CANCHA, MAÏS ,OIGNONS ROUGES	23
CEVICHE DE THON, MELON, LECHE DE TIGRE, PATATE DOUCE, CANCHA, MAÏS , OIGNONS ROUGES	24
CAUSA DE CREVETTES, PURÉE DE POMME DE TERRE YUKON GOLD PARFUMÉE À L'AJI AMARILLO, JUS DE LIME, CREVETTES POCHÉES, OEUF ET OLIVES, AIOLI À LA RICOTTA	18
SALADE BETTERAVES MARINÉES SUR SA PURÉE, ROQUETTE, SALSA VERDE	18
TERRINE DE LÉGUMES GRILLÉS, CHIMICHURRI, AÏOLI À LA RICOTTA	20

Extra

PAIN ARTISANAL BRIOCHÉ FAIT MAISON SERVI AVEC L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ESPAGNOLE D'ALICANTE DU DOMAINE FRANCISCO GOMEZ	4
--	---

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

Plats principaux

FLÉTAN SAISI, HERBES, CASSOULET D’HARICOTS BLANCS,
SAUCE BOUILLABAISSÉ PÉRUVIENNE 48

LOMO SALTADO, FILETS ÉMINCÉS D’ONGLET DE BOEUF SAUTÉS, TOMATES, OIGNONS
ROUGES, DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE VIN ROUGE, SOYA,
SERVI SUR RIZ BLANC 37

MORUE NOIRE SUR RISOTTO CRÉMEUX, PARMIGIANO REGGIANO, AJI
AMARILLO, CHOUX DE BRUXELLES, TOMATES CONFITES 42

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

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

SECO DE CARRILLERA, JOUE DE BOEUF BRAISÉE LENTEMENT,
AJI AMARILLO, BIÈRE ET CORIANDRE, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE
BLEUE 40

Desserts

GÂTEAU FLAN AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE, GUIMAUVE FLAMBÉE 12
PANNA COTTA, MAÏS VIOLET, CRUMBLE DE CHOCOLAT, DULCE DE LECHE,
SAUCE CITRON VERT 12

Sélection de fromages

90 GR LA SÉLECTION 30
IZIAZABAL PAYS BASQUE, LAIT CRU DE BREBIS À PÂTE FERME
MAHON, MENORQUE, LAIT CRU DE VACHE, BREBIS, PÂTE FERME
MURCIA AL VINO, LAIT CRU DE CHÈVRE, MURCIA, PÂTE DEMI-FERME

