

Menu dégustation

LE MENU DÉGUSTATION EST COMPOSÉ DE 5 SERVICES ET DOIT ÊTRE CHOISI
PAR L'ENSEMBLE DES CONVIVES, AUCUNE MODIFICATION NE PEUT ÊTRE APPORTÉE 90

Accord mets et vins 150

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 24

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

SALADE BETTERAVES MARINÉES SUR SA PURÉE, ROQUETTES, SALSA VERDE 18

Extra

PAIN ARTISANAL
BRIOCHÉ FAIT MAISON SERVI AVEC L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
DOMAINE SOUVIOU EN PROVENCE 4

Plats principaux

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

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

Desserts

GÂTEAU FLAN AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE, GUIMAUVE FLAMBÉE 12

MOUSSE DULCE DE LECHE, CHOCOLAT BLANC, PIONONO SAUCE AU TROIS LAITS 14

MARDI ET MERCREDI MENU CEVICHE

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

Chef Mario Navarrete Jr.

