

## CÉVICHÉS ET TIRADITOS PERUVIENS

<p><b>DÉGUSTATION DE CÉVICHÉS ET TIRADITOS</b> sélection de cévichés et tiraditos</p> <p><b>CÉVICHÉ "BONITO"</b> pêche du jour • "leche de tigre" • choclos • canchas patate douce • coriandre • oignon rouge</p> <p><b>CÉVICHÉ DE LANGOUSTE</b> plantain • sauce citrus • concombre • tomates cerises coriandre</p>	<p>€ 33</p> <p>€ 27</p> <p>€ 30</p>	<p><b>CÉVICHÉ DE POULPE AUX OLIVES</b> "papa amarilla" • sauce à l'olive de Botija • coriandre poivron rouge • canchas • choclos</p> <p><b>CÉVICHÉ DE THON "CRISPY"</b> sauce nikkei • riz noir soufflé • cébette • sésame guacamole • concombre • nori • gingembre • coriandre</p> <p><b>CÉVICHÉ VÉGÉTARIEN</b> "leche de tigre" au yuzu • asperges • shiitakes cœurs de palmier • choclos • concombre • coriandre tomates cerises</p>	<p>€ 28</p> <p>€ 31</p> <p>€ 25</p>
<i>"No son carpaccios, no son sashimis... son tiraditos"</i>			
<p><b>TIRADITO LIMÉÑO</b> pêche du jour • sauce "aji amarillo" • patate douce choclos • canchas • coriandre • oignon rouge</p> <p><b>TIRADITO DE SAUMON</b> mangue verte • miso séché • yuzu • huile de coriandre menthe fraîche</p>	<p>€ 26</p> <p>€ 27</p>	<p><b>TIRADITO DE WAHOO</b> aïoli de coriandre fraîche • patate douce • avocat oignon rouge • tomates cerises • choclos • canchas</p> <p><b>TIRADITO DE ST JACQUES</b> quinoa croustillant • sauce "aji amarillo" oignon rouge • choclos • canchas • coriandre</p>	<p>€ 29</p> <p>€ 31</p>

## ENTRÉES

<p><b>FILET DE HAMASHI FUMÉ MINUTE</b> émulsion citron vert • pomme verte • caviar Avruga</p> <p><b>PULPO ANTICUCHERO</b> poulpe grillé à l'"aji panca" • "papa amarilla" sauce "aji amarillo" • choclos • canchas • coriandre</p> <p><b>TATAKI DE BOEUF GRILLÉ NIKKEI</b> mâche • tomates séchées • yuzu • jalapeño • canchas</p> <p><b>FOIE GRAS DE CANARD POELÉ</b> purée de topinambour • noisettes en 3 textures</p>	<p>€ 35</p> <p>€ 29</p> <p>€ 32</p> <p>€ 29</p>	<p><b>SOUPE FROIDE DE PETITS POIS AUX ZESTS D'AGRUMES</b> tartine de pois gourmands • zests d'agrumes cristallisés huile de mandarine</p> <p><b>SALADE DE TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD</b> mâche • parmesan • toast au beurre de truffe</p> <p><b>TACOS DE THON</b> 3 pcs/4 pcs guacamole • "pico de gallo" • crème fraîche</p> <p><b>BURRATINA &amp; TOMATES RUSTIQUES</b> coulis d'aubergine fumée • roquette • basilic pignons de pin</p>	<p>€ 22</p> <p>€ 49</p> <p>€27/36</p> <p>€ 33</p>
---	---	--	---

## DES CARAÏBES ET DU GRAND LARGE

<p><b>FILET DE SEABASS CHILIEN POELÉ</b> patate douce • shiitakes • maïs nains • guasacaca</p> <p><b>NOIX DE SAINT JACQUES POELÉES</b> tortellinis d'artichaut &amp; chorizo • asperges crème de chorizo</p> <p><b>RISOTTO DE LANGOUSTE</b> crème d'aji amarillo • asperges vertes • édamamés émulsion de bisque à l'huile d'olive vierge</p>	<p>€ 72</p> <p>€ 49</p> <p>€ 47</p>	<p><b>FILET DE MAHI-MAHI POELÉ</b> "salsa cruda chifa" : dés de mangue • cébette jalapeño • coriandre • gingembre • oignons pickles riz jasmin au lait de coco</p> <p><b>FILET DE THON GRILLÉ</b> spuma de câpres • tomates confites • basilic olives de Botija • câpres et tapioca croustillants</p> <p><b>SAUMON D'ÉCOSSE GRILLÉ</b> coulis de poivron grillé • aubergine • brocolini</p>	<p>€ 42</p> <p>€ 48</p> <p>€ 44</p>
---	-------------------------------------	---	-------------------------------------

## LA TERRE

<p><b>"LOMO SALTADO"</b> émincé de filet de bœuf à la péruvienne "papa amarilla" • œufs de caille • coriandre</p> <p><b>PRÉSSÉ DE GIGOT D'AGNEAU</b> crème d'artichaut • shiitakes • quinoa • jus de kumquat</p>	<p>€ 45</p> <p>€ 43</p>	<p><b>SUPRÊME DE VOLAILLE AUX OLIVES DE BOTIJA</b> purée de topinambour • pleurotes • son jus à la sauge</p>	<p>€ 42</p>
--	-------------------------	--	-------------

## GRILL AU CHARBON DE BOIS

<p><b>FILET DE BOEUF</b> "mac and cheese" • sauce bordelaise</p> <p><b>FILET DE BOEUF ROSSINI</b> filet de bœuf • foie gras poêlé • sauce bordelaise purée de topinambour truffée</p>	<p>€ 52</p> <p>€ 69</p>	<p><b>COTE DE BOEUF</b> à partager 1000gr. "mac and cheese" • sauce béarnaise</p> <p><b>FILET MIGNON DE VEAU GRILLÉ</b> cromesquis de tartare de veau • câpres à queue jus au Vadouvan • patate douce</p>	<p>€ 102</p> <p>€ 49</p>
---	-------------------------	---	--------------------------

## GARNITURES € 10

RIZ JASMIN AU LAIT DE COCO  
PURÉE DE TOPINAMBOUR  
PURÉE DE POMME DE TERRE  
PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE

FRITES À L'HUILE DE TRUFFE  
WOK DE LÉGUMES  
PURÉE DE PATATE DOUCE  
"MAC AND CHEESE"