

CÉVICHÉS ET TIRADITOS PERUVIENS

<p>DÉGUSTATION DE CÉVICHÉS ET TIRADITOS sélection de cévichés et tiraditos</p> <p>CÉVICHÉ "BONITO" pêche du jour • "leche de tigre" • choclos • canchas patate douce • coriandre • oignon rouge</p> <p>CÉVICHÉ DE LANGOUSTE plantain • sauce citrus • concombre • tomates cerise coriandre</p>	<p>€ 33</p> <p>€ 26</p> <p>€ 30</p>	<p>CÉVICHÉ DE POULPE NIKKEI sauce ponzu • tomates cerise • coriandre</p> <p>CÉVICHÉ DE THON "CRISPY" sauce nikkei • riz noir soufflé • cébette • sésame guacamole • concombre • nori • gingembre • coriandre</p> <p>CÉVICHÉ VÉGÉTARIEN "leche de tigre" au yuzu • asperges • shiitakes cœurs de palmier • choclos • concombre • coriandre tomates cerise</p>	<p>€ 26</p> <p>€ 29</p> <p>€ 23</p>
---	-------------------------------------	---	-------------------------------------

"No son carpaccios, no son sashimis... son tiraditos"

<p>TIRADITO LIMÉÑO pêche du jour • sauce "aji amarillo" • patate douce choclos • canchas • coriandre • oignon rouge</p> <p>TIRADITO DE SAUMON ET SHIITAKES concombre • miso séché • yuzu • sauce soja • jalapeño œufs de saumon</p>	<p>€ 26</p> <p>€ 27</p>	<p>TIRADITO DE ST JACQUES aïoli coriandre fraîche • patate douce • avocat oignon rouge • tomates cerise • choclos • canchas</p> <p>TIRADITO CRÉOLE DE WAHOO "leche de tigre" • sauce fruit de la passion oignon rouge • choclos • canchas • coriandre</p>	<p>€ 29</p> <p>€ 26</p>
---	-------------------------	---	-------------------------

ENTRÉES

<p>HAMASHI FUMÉ MINUTE émulsion citron vert • pomme verte • caviar Avruga</p> <p>PULPO ANTICUCHERO poulpe grillé à l'"aji panca" • "papa amarilla" sauce "aji amarillo" • choclos • canchas • coriandre</p> <p>FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ mangue marinée • coriandre • riz croustillant</p> <p>GRAVELAX DE SAUMON betteraves rôties • fromage de chèvre œufs de saumon • crème raifort</p>	<p>€ 35</p> <p>€ 28</p> <p>€ 29</p> <p>€ 29</p>	<p>SOUPE FROIDE POTIRON - COCO pomme • fines herbes • cébette</p> <p>SALADE DE TRUFFE DE BOURGOGNE mâche • parmesan • toast au beurre de truffe</p> <p>TACOS DE THON 3 pcs/4 pcs guacamole • "pico de gallo" • crème fraîche</p> <p>BURRATINA & AUBERGINE CONFITE tomates cerise • Bresaola • basilic • pignons de pin</p>	<p>€ 22</p> <p>€ 49</p> <p>€ 27/36</p> <p>€ 29</p>
---	---	--	--

DES CARAÏBES ET DU GRAND LARGE

<p>FILET DE SEABASS CHILIEN POÊLÉ fregola citron • fenouil • tomates séchées • poivron grillé</p> <p>NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES purée de patate douce à la coco émulsion aux agrumes • quinoa • shiitakes</p> <p>RIZ CROUSTILLANT AU SAFRAN LANGOUSTE, GAMBAS, ST JACQUES poulpe • bisque crémeuse épicée • chorizo tomates cerise</p>	<p>€ 72</p> <p>€ 49</p> <p>€ 47</p>	<p>FILET DE MAHI-MAHI POÊLÉ "salsa cruda" : dés de mangue • cébette jalapeño • coriandre • gingembre • "pickles" d'oignon riz jasmin au lait de coco</p> <p>FILET DE THON GRILLÉ espuma de câpres • tomates confites • basilic olives de Botija • câpres et tapioca croustillants • quinoa</p> <p>SAUMON D'ÉCOSSE POÊLÉ asperges vertes • brocolini • enokis pesto de kale citronné</p>	<p>€ 42</p> <p>€ 48</p> <p>€ 44</p>
--	-------------------------------------	--	-------------------------------------

LA TERRE

<p>"LOMO SALTADO" émincé de filet de bœuf à la péruvienne "papa amarilla" • œufs de caille • coriandre piment "limo"</p>	<p>€ 45</p>	<p>MAGRET DE CANARD RÔTI AU PANCA purée de betterave • shiitakes • enokis • jus vadouvan</p>	<p>€ 42</p>
---	-------------	---	-------------

GRILL AU CHARBON DE BOIS

<p>FILET DE BOEUF mac and cheese • sauce bordelaise</p> <p>FILET DE BOEUF ROSSINI filet de bœuf • foie gras poêlé • sauce bordelaise purée de panais à l'huile de truffe</p>	<p>€ 52</p> <p>€ 69</p>	<p>CÔTE DE BOEUF à partager 1000gr. mac and cheese • sauce béarnaise</p> <p>PICANHA DE WAGYU GRILLÉE 350gr. purée de panais • shiitakes • sauce Guasacaca</p>	<p>€ 99</p> <p>€ 85</p>
--	-------------------------	---	-------------------------

GARNITURES

€ 10

RIZ JASMIN AU LAIT DE COCO
PURÉE DE PANAIS
MAC AND CHEESE

FRITES À L'HUILE DE TRUFFE
WOK DE LÉGUMES
PURÉE DE PATATE DOUCE AU GINGEMBRE



LES DESSERTS



“MONT-BLANC”

crème de marron • Chantilly • crumble

“TROPEZIENNE”

crème Diplomate • brioche à la fleur d'oranger

INTENSE GUANAJA

mousse de chocolat noir • noisettes torréfiées
nougatine au grué de cacao

PANNA COTTA YAOURT CITRON

gelée fruit de la passion • sorbet yuzu

“PETIT CHOUX” POIRE WILLIAM

compotée de poire • Chantilly au sirop d'érable
gavotte croustillante

PAVLOVA TROPICALE

sorbet coco • compotée de mangue • meringue croustillante

CAPPUCCINO

biscuit amaretto • glace café • sauce Gianduja

GLACES ET SORBETS MAISON

café • fleur d'oranger • vanille • chocolat
mangue • yuzu • coco • cassis

€16