

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>"CAUSA" DE LANGOUSTE ET AVOCAT œuf de caille • concombre "Chalaquita" • "papa amarilla"</p>	<p>€ 38</p> <p>€ 30</p> <p>€ 34</p>	<p>CÉVICHÉ MIXTE NIKKEI calamar • poulpe • wahoo • st jacques coriandre • "leche de tigre" • sauce ponzu</p> <p>CÉVICHÉ DE THON sauce nikkei • riz croustillant • cébette • sésame guacamole • concombre • gingembre • coriandre</p> <p>CÉVICHÉ VÉGÉTARIEN "leche de tigre" yuzu • asperges • shiitakés • choclos cœurs de palmier • tomates • concombre • coriandre</p>	<p>€ 30</p> <p>€ 33</p> <p>€ 27</p>
---	-------------------------------------	---	-------------------------------------

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

<p>TIRADITO DE HAMACHI wakamé • physalis • jalapeño • sauce ponzu</p> <p>TIRADITO LIMÉÑO pêche du jour • sauce "aji amarillo" • patate douce choclos • canchas • coriandre • oignon rouge</p> <p>TIRADITO DE SAUMON "criolla" de mangue et jalapeño • miso séché sauce ponzu • œufs de saumon • quinoa soufflé</p>	<p>€ 36</p> <p>€ 31</p> <p>€ 33</p>	<p>TIRADITO DE MAGRET DE CANARD nori croustillant • choclos • shimejis • sésame toasté sauce "Umeboshi"</p> <p>TIRADITO DE ST JACQUES aïoli coriandre fraîche • patate douce • avocat oignon rouge • tomates cerise • choclos • canchas</p> <p>TIRADITO DE THON SNACKÉ sauce "Pachikai" • shiitakés • choclos • quinoa soufflé coriandre • "aji amarillo"</p>	<p>€ 33</p> <p>€ 33</p> <p>€ 32</p>
---	-------------------------------------	--	-------------------------------------

ENTRÉES

<p>HAMASHI BOUCANÉ MINUTE barigoule créole • huile d'olive citron <i>Fernando Pensato</i> caviar Avruga</p> <p>PULPO ANTICUCHERO poulpe grillé à l'"aji panca" • "papa amarilla" sauce "aji amarillo" • choclos • canchas • coriandre</p> <p>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD compotée pomme-goyave • hibiscus • noix de cajou brioche</p> <p>BURRATINA & CHUTNEY ANANAS sarrasin torréfié • poivre long • menthe fraîche</p>	<p>€ 39</p> <p>€ 32</p> <p>€ 36</p> <p>€ 31</p>	<p>GAZPACHO DE CONCOMBRE ET POMME pomme verte • fines herbes • cébette</p> <p>SALADE DE TRUFFE D'AUTOMNE DE BOURGOGNE mâche • parmesan • toast au beurre de truffe</p> <p>TACOS DE THON & CHIPOTLE 3pcs/4pcs guacamole • "criolla de mangue" • coriandre</p>	<p>€ 26</p> <p>€ 68</p> <p>€ 30/39</p>
---	---	---	--

DES CARAÏBES ET DU GRAND LARGE

<p>FILET DE SEABASS CHILIEN POÊLÉ sauce tomatillo • okras • carambole • physalis • plantain yuca croustillant</p> <p>NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES purée de patate douce au lait de coco • "aji panca" émulsion aux agrumes • quinoa • noix d'Amazonie</p> <p>RISOTTO DE LANGOUSTE crème d'"aji amarillo" • asperges vertes • édamamés émulsion de bisque à l'huile d'olive vierge</p>	<p>€ 72</p> <p>€ 56</p> <p>€ 54</p>	<p>FILET DE MAHI-MAHI BATA-YAKI concombre • jalapeño • coriandre • gingembre maïs • cœurs de palmier • shiitakés • "aji dulce" riz jasmin au lait de coco</p> <p>FILET DE THON GRILLÉ espuma de câpres • tomates confites • basilic olives de Botija • chips de câpres & tapioca</p> <p>SAUMON LAQUÉ AU MIEL ET MISO remoulade de céleri • édamamés • pois gourmands radicchio • cœurs de palmier</p>	<p>€ 45</p> <p>€ 54</p> <p>€ 53</p>
---	-------------------------------------	--	-------------------------------------

LA TERRE

<p>ÉPAULE DE VEAU BRAISÉE remoulade de céleri • shiitakés • sauce Vadouvan</p> <p>"LOMO SALTADO" émincé de filet de bœuf à la péruvienne "papa amarilla" • œufs de caille • coriandre "aji limo"</p>	<p>€ 54</p> <p>€ 51</p>	<p>COCHON DE LAIT CONFIT choucroute au gingembre • shiitakés • okras sauce aigre-douce</p> <p>MAGRET DE CANARD RÔTI AU PANCA purée de courge butternut • noisettes • radicchio pleurottes • jus de volaille au balsamique • cranberries</p>	<p>€ 56</p> <p>€ 48</p>
--	-------------------------	---	-------------------------

GRILL AU CHARBON DE BOIS

<p>SUPRÊME DE PINTADE GRILLÉE purée de patate douce au lait de coco • okras mini maïs • sauce "Uchucuta"</p> <p>FILET DE BOEUF "STERLING SILVER" 200gr purée de courge butternut • asperges • shimejis sauce Bordelaise</p>	<p>€ 42</p> <p>€ 60</p>	<p>CÔTE DE BOEUF à partager 1000gr. "mac and cheese" • sauce Béarnaise</p> <p>PICANHA DE WAGYU US GRILLÉE 350gr. "papa amarilla" • shiitakés • sauce "Guasacaca"</p>	<p>€ 110</p> <p>€ 87</p>
---	-------------------------	--	--------------------------

GARNITURES € 12

RIZ JASMIN AU LAIT DE COCO
PURÉE DE COURGE BUTTERNUT
"MAC AND CHEESE"

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

LES DESSERTS

VACHERIN TROPICAL €17

meringue citron vert • carpaccio de mangue • Chantilly mascarpone-vanille
caramel tropical • sorbet banane-passion

Cocktail Rhum « Jungle Negroni » €17

parfait équilibre entre douceur et amertume, banane et notes d'orange et vanille

HIBISCUS €17

panna cotta hibiscus • mousse pamplemousse • sorbet corossol

Cocktail Gin « Antidoto » €18

élégant, herbacé et floral, notes délicates de bergamote

CHOCOLAT CARAÏBE €20

tarte chocolat Valrhona 66% • confit cassis-framboise
nougatine au grué de cacao • sorbet cassis-framboise

Cocktail vodka « La Bombe » €20

légèreté et fraîcheur, saveur gourmande de fruits rouges

IRISH COFFEE €20

financier café-noisette • namelaka café-whisky • praliné café
caramel vanille-whisky • glace Bailey's

Cocktail Cognac « Capone's Book » €19

intense et subtile, arômes fins et boisés

BABA AU RHUM €17

sirop citronnelle-gingembre • ananas
Chantilly mascarpone

Cocktail Rhum : « Le Trésor » €22

rond et voluptueux, mélange savoureux d'épices, gingembre et citron vert

GLACES ET SORBETS MAISON €15

Bailey's • vanille • chocolat
banane-passion • corossol • coco • cassis-framboise