

CÉVICHÉS ET TIRADITOS PÉRUVIENS

<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 CRÉOLE DE FRUITS DE MER poulpe • st jacques • crevette • chips de plantain "leche de tigre" passion</p>	<p>39€</p> <p>32€</p> <p>32€</p>	<p>CÉVICHÉ DE THON sauce nikkei • riz croustillant • sésame guacamole • concombre • gingembre • coriandre</p> <p>CÉVICHÉ DE LANGOUSTE mayu • concombre • canchas • oignons rouges "leche de tigre" coco • coriandre</p> <p>NARUTO DE CONCOMBRE shitakés grillés • ponzu • huile de truffe • sésame piquillos • coriandre • wakamé • nori</p>	<p>34€</p> <p>36€</p> <p>28€</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 THON SNACKÉ sauce "Pachikai" • shitakés • choclos • quinoa soufflé coriandre • "aji amarillo" • ponzu</p>	<p>32€</p> <p>34€</p>	<p>TIRADITO DE BOEUF WAGYU "aji panca" • crème de rocoto et piquillos • cébette cœur de palmier frais • quinoa croustillant • yuzu</p> <p>TIRADITO DE ST JACQUES "leche de tigre" crémeux • mangue • avocat échalotes • tomates cerises • choclos • tuile de nori</p>	<p>35€</p> <p>35€</p>
--	-----------------------	---	-----------------------

ENTRÉES

<p>O-TORO DE THON BOUCANÉ aubergine grillée • crème de tomate • croutons sauce vierge de poivron et olives</p> <p>PULPO ANTICUCHERO poulpe grillé à l'"aji panca" • "papa amarilla" sauce "criolla" • choclos • canchas • coriandre</p> <p>BURRATINA PASSION - HUACATAY tomate • mangue grillée • avocat • grenade • physalis noix de cajou • pousses locales</p>	<p>34€</p> <p>33€</p> <p>32€</p>	<p>AUBERGINE LAQUÉE AU TAMARIN émulsion de maïs • pois gourmands • cébette "aji dulce" • coriandre</p> <p>SALADE DE TRUFFES D'AUTOMNE pousses locales • parmesan • toast au beurre de truffe cœur de palmier frais • shitakés • sarrasin soufflé</p> <p>TACOS BONITO 3pcs/4pcs guacamole • "criolla de mangue" • coriandre THON 30€/40€ LANGOUSTE 33€/44€ SHITAKÉS 30€/40€</p>	<p>28€</p> <p>44€</p> <p>30€/40€</p>
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

DES CARAÏBES ET DU GRAND LARGE

<p>FILET DE MÉROU LAQUÉ AU TAMARIN ET MIEL cœur de palmier frais • "salsa cruda criolla" • yuca</p> <p>"SUDADO" poisson du jour • langouste • st jacques • piquillos maïs • huacatay • frégola sarde • bok choy</p> <p>VIVANEAU GRILLÉ jalapeño • coriandre • ponzu • avocat grillé chips de plantain • salade créole</p>	<p>66€</p> <p>65€</p> <p>66€</p>	<p>FILET DE THON GRILLÉ "BATA-YAKI" bok choy • coriandre • pois gourmands • mini maïs cœur de palmier frais • shitakés • "aji dulce"</p> <p>FILET DE MAHI AU CURRY MAISON shitakés • shimejis • viennoise coco et gingembre sauce curry vert • coriandre • lait de coco</p> <p>RIZ CRÉMEUX GAMBAS ROUGES "aji amarillo" • safran • tomates séchées pois gourmands</p>	<p>54€</p> <p>48€</p> <p>54€</p>
--	----------------------------------	--	----------------------------------

LA TERRE

<p>TOURNEDOS DE VEAU RÔTI épinards • noisettes du Piémont • shimejis purée de céleri • sauce Vadouvan</p> <p>"LOMO SALTADO" émincé de bœuf Wagyu au tamarin • "aji limo" "papa amarilla" • œufs de caille • coriandre</p>	<p>53€</p> <p>52€</p>	<p>COCHON DE LAIT CONFIT chutney de mangue • shitakés • cive • concombre sauce aigre-douce</p> <p>MAGRET DE CANARD POÊLÉ céleri rave • condiment physalis et cardamome verte jus huacatay • sauce vierge physalis</p>	<p>56€</p> <p>46€</p>
---	-----------------------	---	-----------------------

GRILL AU CHARBON DE BOIS

<p>RIBS D'AGNEAU DU COLORADO aubergine grillée • bok choy • citron jaune confit shitakés • sauce chimichurri</p> <p>BAVETTE DE WAGYU 200gr. purée de pomme de terre truffée • shimejis jus de bœuf truffé</p>	<p>55€</p> <p>65€</p>	<p>PORTERHOUSE STEAK à partager 900gr. "mac and cheese" • pousses locales sauce béarnaise au yuzu et rocoto</p> <p>PICANHA DE "RUBIA GALLEGA" 300gr. sauce guasacaca • frites de yuca • salade créole</p>	<p>185€</p> <p>110€</p>
---	-----------------------	---	-------------------------

GARNITURES 13€

RIZ JASMIN AU LAIT DE COCO
PURÉE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE
"MAC AND CHEESE"

PURÉE DE CÉLERI
FRITES A L'HUILE DE TRUFFE
WOK DE LÉGUMES