

# CAVIAR



**OSCIETRE STURIA** 50g/180€ 100g/340€ 250g/800€  
Aquitaine, France  
crème fraîche • oignon blanc • persil • câpres • œuf  
blinis maison aux baies de genièvre

**BELUGA STURIA** 125g/1500€  
Aquitaine, France  
crème fraîche • oignon blanc • persil • câpres • œuf  
blinis maison aux baies de genièvre

## CÉVICHÉS ET TIRADITOS PÉRUVIENS

**DÉGUSTATION DE CÉVICHÉS ET TIRADITOS** 39€  
sélection de cévichés et tiraditos

**CÉVICHÉ "BONITO"** 32€  
pêche du jour • "leche de tigre" • choclos • canchas  
patate douce • coriandre • oignon rouge

**CÉVICHÉ CRÉOLE DE FRUITS DE MER** 32€  
poulpe • st jacques • crevette • chips de plantain  
"leche de tigre" passion

**CÉVICHÉ DE THON** 34€  
sauce nikkei • riz croustillant • sésame  
guacamole • concombre • gingembre • coriandre

**CÉVICHÉ DE LANGOUSTE** 36€  
mayu • concombre • canchas • oignons rouges  
"leche de tigre" coco • coriandre

**NARUTO DE CONCOMBRE** 28€  
shitakés grillés • ponzu • huile de truffe • sésame  
piquillos • coriandre • wakamé • nor

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

**TIRADITO LIMÉÑO** 32€  
pêche du jour • sauce "aji amarillo" • patate douce  
choclos • canchas • coriandre • oignon rouge

**TIRADITO DE THON SNACKÉ** 34€  
sauce "Pachikai" • shitakés • choclos • quinoa soufflé  
coriandre • "aji amarillo" • ponzu

**TIRADITO DE BOEUF WAGYU** 35€  
"aji panca" • crème de rocoto et piquillos • cébette  
cœur de palmier frais • quinoa croustillant • yuzu

**TIRADITO DE ST JACQUES** 35€  
"leche de tigre" crémeux • mangue • avocat  
échalotes • tomates cerises • choclos • tuile de nori

## ENTRÉES

**O-TORO DE THON BOUCANÉ** 34€  
aubergine grillée • crème de tomate • tuile de tapioca  
sauce vierge de poivron et olives

**PULPO ANTICUCHERO** 33€  
poulpe grillé à l'"aji panca" • "papa amarilla"  
sauce "criolla" • choclos • canchas • coriandre

**BURRATINA PASSION - HUACATAY** 32€  
tomate • mangue grillée • avocat • grenade • physalis  
noix de cajou • pousses locales

**AUBERGINE LAQUÉE AU TAMARIN** 28€  
émulsion de maïs • pois gourmands • cébette  
"aji dulce" • coriandre

**SALADE DE TRUFFES D'HIVER** 69€  
pousses locales • parmesan • toast au beurre de truffe  
cœur de palmier frais • shitakés • sarrasin soufflé

**TACOS BONITO** 3pcs/4pcs  
guacamole • "criolla de mangue" • coriandre  
THON 30€/40€ LANGOUSTE 39€/52€ SHITAKÉS 30€/40€

## DES CARAÏBES ET DU GRAND LARGE

**FILET DE MÉROU LAQUÉ AU TAMARIN ET MIEL** 66€  
cœur de palmier frais • "salsa cruda criolla" • yuca

**"SUDADO"** 65€  
poisson du jour • langouste • st jacques • piquillos  
maïs • huacatay • frégola sarde • bok choy

**VIVANEAU GRILLÉ** 66€  
jalapeño • coriandre • ponzu • avocat grillé  
chips de plantain • salade créole

**FILET DE THON GRILLÉ "BATA-YAKI"** 54€  
bok choy • coriandre • pois gourmands • mini maïs  
cœur de palmier frais • shitakés • "aji dulce"

**FILET DE MAHI AU CURRY MAISON** 48€  
shitakés • shimejis • viennoise coco et gingembre  
sauce curry vert • coriandre • lait de coco

**RIZ CRÉMEUX GAMBAS ROUGES** 54€  
"aji amarillo" • safran • tomates séchées  
pois gourmands

## LA TERRE

**"LOMO SALTADO"** 53€  
émincé de bœuf Wagyu au tamarin • "aji limo"  
"papa amarilla" • œufs de caille • coriandre

**MAGRET DE CANARD POÊLÉ** 46€  
céleri rave • condiment physalis et cardamome verte  
jus huacatay • sauce vierge physalis

**BAVETTE DE WAGYU GRILLÉE** 200g 65€  
purée de pomme de terre truffée • shimejis  
jus de bœuf truffé

**COCHON DE LAIT CONFIT** 56€  
chutney de mangue • shitakés • cive • concombre  
sauce aigre-douce

**PICANHA BLACK ANGUS GRILLÉE** 300g 60€  
sauce guasacaca • frites de yuca • salade créole

**CÔTE DE BŒUF GRILLÉE** 1000g 160€  
"mac and cheese" • pousses locales  
sauce béarnaise au yuzu et rocoto

## GARNITURES 13€

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

FRITES DE YUCA SAUCE GUASACACA  
FRITES A L'HUILE DE TRUFFE  
WOK DE LÉGUMES