



## MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Dimanche 31 décembre 2023 – dîner (nombre de places très limité)

290 euros

### PRÉLUDE

Quelques touches salées pour commencer,

### HUÎTRE SPÉCIALE TARBOURIECH

Grillée à la braise – **leche de pantera** – huile d'olive fumée,

### NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES & POUTARGUE

**Yuyo** – fenouil – **ají Charapita** – sauce **Nikkei**,

### HOMARD & LANGOUSTE

Raviole ouverte – **sacha inchi** – jus des têtes – **hierba Luisa**,

### CAVIAR & TURBOT

Jeunes pousses d'épinards – **rocoto** – avocat fumé,

### TRUFFE NOIRE & CÉLERI

Confit – **ají limo** – foin de Crau – **chincho**,

### CHEVREUIL & FOIE GRAS DE CANARD

**Ají panca** – genièvre – **poivre Chapa** – poire – **Gin d'Amazonie** – jus de gibier,

### ROYAL "TRIPLE CRÈME" & TRUFFE NOIRE

**Huacatay** – condiments salés / sucrés,

### GRANITÉ CHAMPAGNE

**Inka Power** – Champagne blanc brut – **Pisco Acholado**,

### CLÉMENTINE & LULO

Miel de **algarrobo**,

### CACAO BIO 70% DE CHANCHAMAYO

**Guanabana**,

### MIGNARDISES & CONFISERIES

Quelques douceurs pour terminer.





## MENU DU NOUVEL AN

Lundi 1<sup>er</sup> janvier 2024 – déjeuner (nombre de places très limité)

160 euros

### PRÉLUDE

Quelques touches salées pour commencer,

### HUÎTRE SPÉCIALE TARBOURIECH

Grillée à la braise – **leche de pantera** – huile d'olive fumée,

### NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES

**Yuyo** – fenouil – **ají Charapita** – sauce **Nikkei**,

### HOMARD

Raviole ouverte – **sacha inchi** – jus des têtes – **hierba Luisa**,

### TRUFFE NOIRE & CÉLERI

Confit – **ají limo** – foin de Crau – **chincho**,

### POULARDE FERMIÈRE

Farce olives / foie gras – **ají panca** – topinambours – **kion** – jus de volaille,

### ROYAL "TRIPLE CRÈME" & TRUFFE NOIRE

**Huacatay** – condiments salés / sucrés,

### CLÉMENTINE & LULO

Miel de **algarrobo**,

### CACAO BIO 70% DE CHANCHAMAYO

**Guanabana**,

### MIGNARDISES & CONFISERIES

Quelques douceurs pour terminer.

