



MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Mercredi 14 février 2024 – dîner

PRÉLUDE GOURMAND

quelques bouchées apéritives pour commencer,

CAVIAR & HÛÎTRE 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**,*

TURBOT DE LIGNE

*jeunes pousses d'épinards – **rocoto** – avocat grillé,*

FILET DE BŒUF DE RACE

***ají panca** – genièvre – **poivre Chapa** – Gin d'**Amazonie**,*

ROYAL "TRIPLE CRÈME" & TRUFFE NOIRE

***huacatay** – condiments salés / sucrés,*

ROSE & SAUCO

*pétale cristallisée – **sauco** – litchi macéré - sorbet fleurs,*

POIRE, KION & CACAO BIO DE PIURA

poire et gingembre du Pérou,

MIGNARDISES & CONFISERIES

quelques douceurs pour terminer.

165 € TTC / pers.