



## Pérouvence, cuisine Provençale et Péruvienne

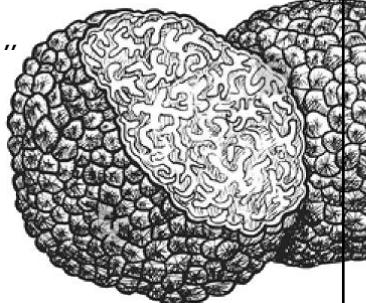
Acidité – Piment – Braise

### EXEMPLE DE MENU

*“Cuisine omnivore d’arrivages locaux, autodidacte, décomplexée, responsable.”*

#### Betterave

*rocoto rouge – vinaigre de sauge*



#### Aigo boulido

*ail fumé – ají chuncho – sauge*

#### Pain au maïs

*huile d’olive – beurre ají mochero fumé*



#### Morille des pins

*sacha inchi – ají charapita*

#### Crabe bleu

*carotte – kion – pomelo*

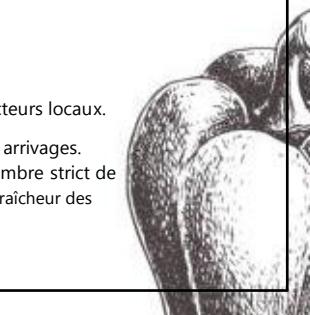


#### Petit épeautre bio

*vieux Picodon – rocoto vert – truffe d’automne*

#### Truite “Ikejime”

*ají arnaicho – beurre blanc*



#### Pois chiche bio

*gribiche – huancaina – poutargue*

#### Veau, volaille, cochon fermiers

*chou frisé – ají panca – bouillon*

#### Cachaille végétale

*condiments lacto-fermentés – huacatay*

#### Mirabelle

*sabayon ají limo – noix de pécan – hierba Luisa – verjus*

#### Cacao bio 70% Piura

*plantation familiale – guanabana*

Ceci est un exemple de menu

Il change régulièrement et peut être modifié à tout moment sans préavis selon la disponibilité de chaque produit frais le composant, en fonction de la saison, de la météo et des arrivages quotidiens de nos producteurs locaux.

L’expérience vécue lors de votre visite n’est pas conditionnée au nombre de plats mais à l’extrême fraîcheur des arrivages. Nous avons fait le choix clair de la qualité sur la quantité, raison pour laquelle nous ne nous astreignons pas à un nombre strict de services, séquences, temps... mais seulement à la volonté de vous faire plaisir, simplement guidés par la fraîcheur des produits, l’harmonie et l’équilibre des évolutions du menu.

Chacun des plats est susceptible de contenir des traces d’un ou plusieurs des allergènes officiels.