

MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Mercredi 31 décembre 2025 – dîner

180 euros

HUÎTRE SPÉCIALE TARBOURIECH

grillée à la braise d'olivier – **leche de pantera**,

TRUITE "IKEJIME"

rillettes fumées – **rocoto** – betterave,

TOURTEAU DE CASIER

carotte – **kion** – pomelo,

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES

leche nikkei – aneth – **achiote**,

LANGOUSTE

raviole ouverte – **ají charapita** – jus des têtes,

TURBOT DE LIGNE & CAVIAR

beurre blanc – **ají mochoero**,

FILET DE BŒUF DE RACE

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

ROYAL "TRIPLE CRÈME" & TRUFFE NOIRE

huacatay,

KIWI

miel de **algarrobo** – sabayon **ají limo** – noix de pécan caramélisée,

CACAO BIO 70% DE CHANCHAMAYO

guanabana



MENU DU NOUVEL AN

Jeudi 1^{er} janvier 2026 – déjeuner

140 euros

HUÎTRE SPÉCIALE TARBOURIECH

grillée à la braise d'olivier – **leche de pantera**,

TRUITE "IKEJIME"

rillette fumée – **rocoto** – betterave,

TOURTEAU DE CASIER

carotte – **kion** – pomelo,

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES

leche nikkei – aneth – **achiote**,

TURBOT DE LIGNE

beurre blanc – **ají mochoero**,

FILET DE BŒUF DE RACE

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

ROYAL "TRIPLE CRÈME" & TRUFFE NOIRE

huacatay,

KIWI

miel de **algarrobo** – sabayon **ají limo** – noix de pécan caramélisée,

CACAO BIO 70% DE CHANCHAMAYO

guanabana

