



MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Samedi 14 février 2026 – dîner

PREMIÈRE BOUCHÉE

Quelques touches apéritives pour commencer,

HUÎTRE SPÉCIALE TARBOURIECH

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

TRUITE « IKEJIME »

*en rillette fumée – **rocoto** – betterave,*

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES

***leche nikkei** – aneth – **achiote**,*

CRABE BLEU

*carotte – **kion** – pomelo,*

HOMARD

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

TURBOT DE LIGNE & CAVIAR

***rocoto** – beurre blanc,*

FILET DE BŒUF DE RACE

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

ROYAL "TRIPLE CRÈME" & TRUFFE NOIRE

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

ROSE & SAUCO

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

CACAO BIO DE CHANCHAMAYO

***guanabana**,*

DERNIÈRE BOUCHÉE

quelques douceurs pour terminer.

180 € TTC / pers.