



## 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.**