

CÉVICHÉS ET TIRADITOS PÉRUVIENS

<p>DÉGUSTATION DE CÉVICHÉS ET TIRADITOS sélection de cévichés et tiraditos</p> <p>CÉVICHÉ "BONITO" pêche du jour • "leche de tigre" • choclos • canchas patate douce • coriandre • oignon rouge</p> <p>CÉVICHÉ CRÉOLE DE FRUITS DE MER poulpe • st jacques • crevette • chips de plantain "leche de tigre" passion</p>	<p>39€</p> <p>35€</p> <p>38€</p>	<p>CÉVICHÉ DE THON sauce nikkei • riz croustillant • sésame guacamole • concombre • gingembre • coriandre</p> <p>CÉVICHÉ DE CREVETTES mayu • concombre • canchas • oignons rouges "leche de tigre" coco • coriandre</p> <p>NARUTO DE CONCOMBRE shitakés grillés • ponzu • huile de truffe • sésame piquillos • coriandre • wakamé • nor</p>	<p>37€</p> <p>37€</p> <p>31€</p>
---	----------------------------------	--	----------------------------------

"No son carpaccios, no son sashimis... son tiraditos"

<p>TIRADITO LIMÉÑO pêche du jour • sauce "aji amarillo" • patate douce choclos • canchas • coriandre • oignon rouge</p> <p>TIRADITO DE THON SNACKÉ sauce "Pachikai" • shitakés • choclos • quinoa soufflé coriandre • "aji amarillo" • ponzu</p>	<p>35€</p> <p>37€</p>	<p>TIRADITO DE BOEUF WAGYU "aji panca" • crème de rocoto et piquillos • cébette cœur de palmier frais • quinoa croustillant • yuzu</p> <p>TIRADITO DE ST JACQUES "leche de tigre" crémeux • mangue • avocat échalotes • tomates cerises • choclos • tuile de nori</p>	<p>37€</p> <p>38€</p>
--	-----------------------	---	-----------------------

ENTRÉES

<p>THON MARINÉ ET BOUCANÉ aubergine grillée • crème de tomate • tuile de tapioca sauce vierge de poivron et olives</p> <p>PULPO ANTICUCHERO poulpe grillé à l'"aji panca" • "papa amarilla" sauce "criolla" • choclos • canchas • coriandre</p> <p>BURRATINA PASSION - HUACATAY tomate • mangue grillée • avocat • grenade • physalis noix de cajou • pousses locales</p>	<p>36€</p> <p>37€</p> <p>35€</p>	<p>SALADE DE TRUFFE DE SAISON pousses locales • parmesan • toast au beurre de truffe cœur de palmier frais • shitakés • sarrasin soufflé</p> <p>TACOS BONITO 3pcs/4pcs guacamole • "criolla de mangue" • coriandre THON 30€/40€ CREVETTES 39€/52€ SHITAKÉS 30€/40€</p>	<p>MP</p> <p></p>
--	----------------------------------	--	-------------------

DES CARAÏBES ET DU GRAND LARGE

<p>FILET DE MÉROU LAQUÉ AU TAMARIN ET MIEL cœur de palmier frais • "salsa cruda criolla" • yuca</p> <p>VIVANEAU GRILLÉ jalapeño • coriandre • ponzu • crémeux avocat-yuzu chips de plantain • salade créole</p> <p>FILET DE THON GRILLÉ "BATA-YAKI" bok choy • coriandre • pois gourmands • mini maïs cœur de palmier frais • shitakés • "ají dulce"</p>	<p>68€</p> <p>68€</p> <p>58€</p>	<p>FILET DE MAHI AU CURRY MAISON shitakés • shimejis • viennoise coco et gingembre sauce curry vert • coriandre • lait de coco</p> <p>RIZ CRÉMEUX AUX FRUITS DE MER pêche du jour • poulpe • crevettes • st jacques "aji amarillo" • safran • tomates séchées pois gourmands</p>	<p>51€</p> <p>58€</p>
---	----------------------------------	--	-----------------------

LA TERRE

<p>"LOMO SALTADO" émincé de bœuf Wagyu au tamarin • "aji limo" "papa amarilla" • œufs de caille • coriandre</p> <p>COCHON DE LAIT CONFIT chutney de mangue • shitakés • cive • concombre sauce aigre-douce</p>	<p>55€</p> <p>58€</p>	<p>BAVETTE DE WAGYU GRILLÉE 200g purée de pomme de terre truffée • shimejis jus de bœuf truffé</p> <p>CÔTE DE BŒUF GRILLÉE 1000g "mac and cheese" • pousses locales sauce béarnaise au yuzu et rocoto</p>	<p>67€</p> <p>166€</p>
--	-----------------------	---	------------------------

GARNITURES 14€

RIZ JASMIN AU LAIT DE COCO
PURÉE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE
"MAC AND CHEESE"

FRITES DE YUCA SAUCE GUASACACA
FRITES A L'HUILE DE TRUFFE
WOK DE LÉGUMES