

JOUONS AVEC LES TRADITIONS

CHAPITRE 1

Une histoire de susdites et savoureuses recettes péruviennes

/// Cette histoire, comme toutes les histoires fantastiques, commence par il était une fois dans un lieu où une bouchée fit apparaître «le Pérou de Miguel Valdiviezo».

BOUCHÉES FROIDES

LA MOULE, LA MENTHE ET LA PATATE DOUCE 4€/unité

Moule cuite dans sa coquille, recouverte d'un granité à la menthe, au piment limo et au gingembre, d'une crème de leche de tigre aux grosses crevettes, coquille Saint-Jacques et calmar et de patates douces effilées croustillantes.

LE PÉTONCLE NOIR, LE CURCUMA ET LA CORIANDRE 5€/unité

Pétoncle noir cru recouvert d'une crème froide à base de coco, piment charapita et curcuma de la forêt péruvienne, mélangée à une chalaca à l'oignon, mangue verte et coriandre, maïs cancha et caramel à la coriandre.

LE COUTEAU, LE PARMESAN ET LE HUACATAY 4€/unité

Couteau cru recouvert d'une crème au parmesan façon ceviche et légèrement gratinée au chalumeau, crème au huacatay, purée de patates douces, oignon et ito togarashi (piment japonais effilé).

BOUCHÉES CHAUDES

LA COQUILLE SAINT-JACQUES, LE MAÏS ET LA SACHATOMATE 5€/unité

Coquille Saint-Jacques dorée à la sauce anticucho, servie sur une petite galette de maïs façon chichayana, une crème sucrée à la sachatomate et aux œufs de poisson volant.

CROQUETTE LIQUIDE D'AJÍ DE POULE 4€/unité

Deux traditions unies en une bouchée, la croquette espagnole et l'émincé de poule en sauce au piment péruvien.

BOULETTE DE RIZ AU CANARD 4€/unité

Toutes les saveurs nord-péruviennes avec un riz au canard accompagné d'une crème huancaina et d'une sarza créole.

SANDWICH AU CHICHARRÓN CHIFERO 6€/unité

Notre variante du classique pain au chicharrón créole, transformé en un léger pain cuit à la vapeur à la manière chinoise que nous réalisons et dorons tous les jours. Nous le garnissons de rillons de porc sautés au wok et assaisonnés au soja et à la cannelle de Chine, avant d'y ajouter une sarza à l'oignon, au piment limo et à la menthe.

CHAPITRE 2

La tradition, c'est la transmission du feu, non l'adoration des cendres /// Perdue dans un Pérou méconnaissable à leurs yeux, leurs estomacs gargouillaient et sans savoir que manger, l'un d'entre eux s'exclama avec ravissement: «Il y a des causas, des tamales, du quinoa!».

Ils ignoraient que rien n'est ce qu'il paraît, bien que le goût soit tel qu'ils l'imaginaient.

LA POMME DE TERRE JAUNE, LE CALMAR BLANC ET LE BASILIC VERT 18€

Purée rustique de pommes de terre jaunes péruviennes, gratinée avec sa crème au parmesan, ses faux spaghettis de véritables calmars, son concentré de basilic et sa marmelade de rocoto.

LA CAUSA, LE POULPE ET LE VIN 24€

Poulpe au wok, sauté avec du piment limo et de la purée de framboises fermentées, surmonté d'un glaçage au miel de vin Syrah, le tout servi sur un rectangle de causa à l'avocat.

LE TAMAL, LE GAMBON ÉCARLATE ET LA TRUFFE 20€

Tamal noir au maïs surmonté d'une queue de gambon écarlate légèrement passée au chalumeau et baignée dans une sauce façon ceviche à base du corail de sa tête et couronnée de lamelles de truffe Melanosporum.

MUCHAME ITALO-NIKKEI 19€

Inspiré du traditionnel muchame de Callao, voici le thon rouge frais, les œufs salés de lingue et le katsuo-bushi (lamelles de bonito séchées), le tout surmonté d'une salade à l'oignon, aux tomates semi-séchées italiennes, au piment limo et à l'avocat frais, assaisonnée d'une sauce au miso-fruit de la passion et de pain carasau de Sardaigne.

LE QUINOA, LE WAKAME ET LE ROCOTO 17€

Nous vous proposons une salade aux notes japonaises à base de quinoa rouge, algue wakame, dés de rocoto, oignon, avocat et edamame, avec un assaisonnement à base de purée de sésame et de leche de tigre. Un biscuit de perles d'amidon de manioc au coriandre vient couronner le tout.

CHAPITRE 3

Un ceviche sans piment, c'est comme un baiser sans la langue /// Le temps passa et sans s'en rendre compte ils ne se sentaient plus perdus, tel le désir qui peu à peu grandit de l'intérieur vers l'extérieur, ils se sentirent de plus en plus attirés par les habitants.

Le plus jeune de la bande, amoureux éperdu, voulut voler un baiser au poisson, mais celui-ci lui répondit: «Attends, il me manque le piment».

LE CLASSIQUE DE TAMPU 1/2 13€ 24€

Courbine, maïs choclo et cancha et pommes de terre à la huancaína. Ce plat s'inspire des saveurs et de la texture d'un ceviche peu orthodoxe, à l'image de celui que mangeait le chef pendant son enfance, au stand ambulant du quartier dans la Lima pauvre des années 80.

**Il est possible de remplacer les pommes de terre à la huancaína par une purée de patates douces.*

L'AMAZONIEN 1/2 13€ 24€

Courbine au leche de tigre, réalisée grâce aux deux piliers du goût de la gastronomie sylvestre, le piment charapita et le curcuma, accompagnée d'oignons et d'un nid de banane plantain verte garni à l'avocat frais et à la mangue verte.

LE PACHAMANQUERO 1/2 14€ 26€

Inspirés du traditionnel plat andin préparé sous la terre, d'où son nom en quechua : « pacha » (terre), «manca» (plat). Nous sautons au wok les fruits de mer et les déglaçons avec du jus de citron vert. Nous conservons les jus de cuisson dans lesquels nous avons marinés les dés de courbine crue. Nous disposons le tout sur un leche de tigre au huacatay accompagné d'une purée de camote, de fèves serranas, de maïs choclo, de rocoto et de chips de pommes de terre violettes.

SAVEURS FUMÉES 20€

Courbine, moule et pétoncle noir au leche de tigre fumée à base de piment panca, pisco et soja japonais. Nous l'accompagnons d'une purée de pommes de terre violettes, de lamelles de manioc dorées et d'une marinade au wok d'épis de maïs baby au piment limo et au coriandre.

TIRADITO NIKKEI 24€

Thon rouge en sashimi, sur un leche de tigre à la purée de sésame et au rocoto, ceviche d'algues, chips de racines de lotus, crème à l'avocat et salade à l'oignon, tomate et edamame.

CHAPITRE 4

Le cuisinier fou /// La tranquillité enfin obtenue, l'imagination les transporte, à la suite du chef idéal, dans un nouveau monde d'exquises merveilles où les volailles et les viandes dansent au son du wok sous la baguette du cuisinier fou.

C'est ainsi que surgit petit à petit le Pérou de Miguel Valdiviezo, la mosaïque de ses étranges créations.

LE CANARD, LES FÈVES ET L'ORANGE 25€

Inspirés du classique canard à la manière de Chepén, nous vous présentons un magret de canard à peine doré, baigné dans une sauce à base de ses os façon Chepén. Il est accompagné d'une mousseline de fèves péruviennes, d'une crème à l'écorce d'orange, d'une crème aux olives de Botija et de kumquat confit.

PATITA AU CACAHUËTES 21€

Voici notre version du classique ragoût créole avec des pieds de porc désossés, pressés et dorés. Il est accompagné d'un écrasé de pommes de terre ratte à l'ail noir et oignon de Chine et couronné d'une salade à l'oignon, maïs baby, petits radis et menthe.

LE ROUGET QUI AVAIT DÉVORÉ LE TACU-TACU 25€

Rouget en deux textures, filets cuits à la façon créole, arrêtes et écailles salées, déshydratées et frites jusqu'à ce qu'elles croustillent. Il est accompagné d'un tacu-tacu au cœur tendre de haricots blancs enveloppés dans du riz noir sauvage soufflé. Nous vous servons à part une sarza créole à l'oignon, haricots lablab et rocoto, ainsi que le jus de cuisson du rouget.

LA BLONDE TOMBA AMOUREUSE DU CHOLO, ILS MANGÈRENT DU FOIE ET VÉCURENT HEUREUX JUSQU'À LA FIN DES TEMPS 29€

Tagliata de filet de blonde galicienne DRY AGED à 40 jours de maturation, à peine dorée, accompagnée de maïs choclo sauté caramélisé à la bière noire Cusqueña, d'une purée de pommes de terre au huacatay, de fèves serranas dorées, d'une crème de courge au piment jaune et de foie gras grillé.

TVA INCLUSE

CHAPITRE 5

La fin du voyage /// Maintenant que le récit touche à sa fin, le son du feu du wok, rompant le charme, ramène nos voyageurs chez eux, sans qu'ils ne parviennent à déterminer si le voyage était réel ou un simple rêve.

L'AJÍ DE POULE ½ 11€ ... 20€

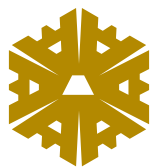
Nous reprenons la recette la plus traditionnelle de la cuisine coloniale, à partir de la poule comme d'antan avec des noix de pécan, de l'oignon, de l'ail, du piment jaune, du pain, du lait et du parmesan. Le résultat: une exquise crème avec des morceaux de poule, servie sur des rondelles de pommes de terre et accompagnée de riz blanc.

LE LOMO SAUTÉ ½ 14€ ... 26€

Des immigrants chinois au Pérou naît cet emblématique plat créole que nous réalisons à partir de morceaux de veau d'un an d'Avila. Nous les sautons au wok avec de l'oignon, des tomates, des lamelles de piment jaune et du maïs choclo égrené. Grâce à la puissance du feu du wok, le vinaigre de vin blanc et la sauce soja japonaise, nous obtenons ce goût caractéristique d'un bon filet sauté, que nous accompagnons de pommes de terre frites et de riz blanc. (Ration: 300 g de viande).

POITRINE DE VEAU D'UN AN D'AVILA PRÉPARÉ FAÇON SURCANA ½ 15€ ... 28€

Nous préparons la poitrine d'un veau d'un an de dénomination d'origine protégée à la manière traditionnelle d'une huatia surcana. Nous filtrons le ragoût et séparons la sauce de la viande. Nous finissons la poitrine cuite au four par un léger laquage. Nous la servons ornée de son os et de tubercules aux textures variées : purée de pommes de terre violettes, igname et manioc dorés, chips de patates douces et chips d'amidon de manioc et de coriandre. Nous vous servons à part une sarza créole avec du maïs choclo et du riz blanc. (Ration: 300 g de viande).



TAMPU

PERÚ by

Miguel Valdiviezo