

MENU DÉGUSTATION EVOLUCIÓN

1^{ER} MET:

PÉTONCLE ET MOULE TAMPU

2^{ÈME} MET:

ÉCRASÉ DE MANIOC FAÇON NORD-PÉRUVIENNE

Écrasé de manioc nature, doré sur une réduction de chicha de jora, aji panca, aji amarillo et coriandre, se rapprochant de la saveur d'un assaisonnement nord-péruvien. Le tout agrémenté d'anguille espagnole fumée et de confiture d'aji amarillo.

3^{ÈME} MET:

CEVICHE VERT DU NOR

Ceviche de courbine, chipiron, moule, pétoncle et poulpe, leche de tigre à l'aji limo et coriandre, maïs grillé, pois boucoussou, croustillant de banane plantain et glace à l'avocat.

4^{ÈME} MET:

TARTARE DE GAMBON

Queues de gambon écarlate assaisonnées à la chinoise, déposées sur une soupe tiède de leurs têtes assaisonnées à la manière d'un chupe et garnies de riz. Le tout accompagné de fèves et de maïs blanc, d'une tuile de nouilles de riz, crème de feta et purée de patate douce.

5^{ÈME} MET:

SELVASIA

Ragoût de bar déposé sur un lit de saké (vin de riz), curcuma, aji charapita, miso blanc, sauce thaïlandaise aux fruits de mer et leche de tigre. Légumes chinois sautés au wok, boulettes de banane plantain de la jungle, chutney de tamarillo et salsa de la jungle à base de cocona.

6^{ÈME} MET:

ADOBO CRÉOLE ET PURÉE D'ICA

Joue de porc ibérique mijotée à la manière d'un adobo créole, piments péruviens, chicha de jora, oignon, vinaigre et origan, purée d'haricots de Lima style Ica, olive noire séchée, le tout assaisonné comme le faisait ma grand-mère de Marcona.

7^{ÈME} MET:

DESSERT

Le pays des Incas.
Petits fours.

65€/PAR PERSONNE

+30€ Mariage des vins sélectionnés
par notre chef et sommelier.