



MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Mardi 31 décembre 2024 – dîner

220 euros

PREMIÈRES BOUCHÉES

Tourteau – **kion**

Encornet – **leche de tigre**

Truite – **rocoto**

HUÎTRE SPÉCIALE TARBOURIECH

Grillée à la braise d'olivier – **leche de pantera**,

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES

Leche nikkei – aneth – **achiote**,

LANGOUSTE

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

TURBOT & CAVIAR

Beurre blanc – **rocoto**,

FILET DE BŒUF DE RACE

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

ROYAL "TRIPLE CRÈME" & TRUFFE NOIRE

Huacatay,

GRANITÉ CHAMPAGNE

Inka Power – Champagne blanc brut – **Pisco Acholado**,

CLÉMENTINE

Miel de **algarrobo** – sabayon **ají limo** – noix caramélisée,

CACAO BIO 70% DE CHANCHAMAYO

Guanabana,

DERNIÈRES BOUCHÉES

Cacao noir – **ají mochero**

Cacao blanc – **maracuya**





MENU DU NOUVEL AN

Mercredi 1^{er} janvier 2025 – déjeuner

160 euros

PREMIÈRES BOUCHÉES

Tourteau – **kion**

Encornet – **leche de tigre**

Truite – **rocoto**

HUÎTRE SPÉCIALE TARBOURIECH

Grillée à la braise d'olivier – **leche de pantera**,

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES

Leche nikkei – aneth – **achiote**,

HOMARD

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

POULARDE FERMÈRE

Farce olives / foie gras – **ají panca** – topinambours – **kion** – jus de volaille,

ROYAL "TRIPLE CRÈME" & TRUFFE NOIRE

Huacatay,

CLÉMENTINE

Miel de **algarrobo** – sabayon **ají limo** – noix caramélisée,

CACAO BIO 70% DE CHANCHAMAYO

Guanabana,

DERNIÈRES BOUCHÉES

Cacao noir – **ají mochero**

Cacao blanc – **maracuya**

