



## MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Vendredi 14 février 2025 – dîner

### PREMIÈRE BOUCHÉE

*Quelques touches apéritives pour commencer,*

### HUÎTRE SPÉCIALE TARBOURIECH

*grillée à la braise – leche de pantera – huile d'olive fumée,*

### NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES

*leche nikkei – aneth – achiote,*

### LANGOUSTE

*raviole ouverte – aji charapita – jus des têtes,*

### TURBOT DE LIGNE

*rocoto – beurre blanc,*

### FILET DE BŒUF DE RACE

*aji panca – genièvre – poivre Chapa – Gin d'Amazonie,*

### ROYAL "TRIPLE CRÈME" & TRUFFE NOIRE

*huacatay – condiments salés / sucrés,*

### ROSE & SAUCO

*pétale cristallisée – sauco – litchi macéré – sorbet fleurs,*

### CACAO BIO DE PIURA

*guanabana,*

### DERNIÈRE BOUCHÉE

*quelques douceurs pour terminer.*

**165 € TTC / pers.**