

pachacamac

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

AMUSE-BOUCHE

Mille-feuille de nori, sauce citron vert, soja, ail et tapioca,
mousseline d'avocat et wasabi, gelée de yuzu

**

Rosé de Pinot noir 2017, Jean-Michel Novelle

ENTRÉE

Ceviche de bar de ligne et couteau aux effluves d'Amazonie, amour en cage, granny smith, billes de
shiso, huacatay

**

Iconique Sauvignon blanc 2016, Jean-Michel Novelle

PLATS

Noix de Saint Jacques caramélisées au fruit de la passion, mousseline de tubercule andin olluquito, huile
de truffe

Iconique Sauvignon blanc 2016, Jean-Michel Novelle

Médaille de bœuf à la sauce d'anticuchos, oignons en textures

Iconique Merlot 2016, Jean-Michel Novelle

DESSERT

Red Velvet à la crème de lucúma, réduction de fruits des bois

Rosé de Gamay 2017, Jean-Michel Novelle

*Pour magnifier ce menu, le Pachacamac vous propose
une sélection de crus de Jean-Michel Novelle, vigneron-créateur à Satigny*

Prix : 97.- hors boissons

Prix : 130.- avec vins et apéritif

Apéritif Pisco Saint-Valentin 8.-

*Tous les vins de Jean-Michel Novelle, artisan-créateur, ont été sélectionnés à sa boutique à Satigny
de concert avec Brigitte Turin*

Une once vous sera servie avec chaque plat