

MENU AUTOMNALES

Vendredi 12 novembre 2021

Notre cheffe Cecilia cuisinera à quatre mains avec son compère Marc Ramade. Retrouvez toutes les saveurs péruviennes de 19h30 à 22h30.

AMUSE-BOUCHE

Crème de coco, gambero rosso, chorizo virtuel

CEVICHE REAL

Maigre sauvage, leche de tigre au piment rocoto, citron vert, piment limo, coriandre, yacon, cracks de maïs canchita, algue andine « cushuro »

CONCHAS ALOCHADAS

Noix de Saint-Jacques snackées, sauce courge «loche», Ravioli au huacatay GRTA

PESCADO EN LAS ROCAS

Cabillaud royal grillé sur peau, bouillabaisse marine
pommes de terre aux algues péruviennes «yuyo», cannelés aux épinards

LA PASION DE LOS ANDES

Cacao péruvien, fruit de la passion, kiwicha pop, quinoa caramélisée

pain - mignardises

Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nous vous informons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats

Prix CHF 120.- TTC