

Le Pérou du 14 avril au 16 mai 2026

Plats inspiré des saveurs péruviennes, entre tradition et création

Chicha Morada (Boisson Sans Alcool) maïs violet, ananas, citron vert : 6,00 €

Pisco Sour (Pisco, citron vert, sucre de canne) : 12,00 €

Formules :

MER (DÉGUSTATION EN QUADRILOGIE) 30,00€ :

Tartelette croustillante, haricot & maïs

Crèmeux de haricot, pétales de patate douce, gel de citron.
(Crispy tartlet, corn bean cream, sweet potato petals, lemon gel)

Saint-Jacques en Tiradito

Condiment aji au fruit de la passion, avocat, pickles d'oignon rouge, maïs grillé, herbes fraîches.
(Scallops in Tiradito passion fruit aji relish, avocado, pickled red onion, grilled corn, fresh herbs)

Poisson en filet du moment, ajo blanco

Quinoa, avocat, herbes fraîches, jus de leche de tigre, aji amarillo.
(Fish fillet of the day, ajo blanco, quinoa, avocado, fresh herbs, leche de tigre juice, aji Amarillo)

Ensalada Soltero

Maïs andin (géant), haricot blanc, tomate, herbes fraîches, pickles d'oignon
(Andean (giant) corn, white beans, tomato, fresh herbs, onions pickles)

TERRE (DÉGUSTATION EN QUADRILOGIE) 30,00€ :

Rable de lapin farci aux aromates

Sauce aji amarillo, piment végétarien, purée de pomme de terre Lili rose
(Stuffed rabbit saddle with herbs aji Amarillo sauce)

Papa Rellena

Pomme de terre croustillante, bœuf, olives, et crème d'aji amarillo
(Crispy potato, beef, olives and aji Amarillo cream)

Banane Plantain croustillante

Au Crèmeux de mangue & aji amarillo
(Crispy plantain banana with mango cream and aji Amarillo)

Ensalada Soltero

Maïs (géant), haricot blanc, tomate, herbes fraîches, pickles d'oignon
(Andean (giant) corn, white beans, tomato, fresh herbs, onions pickles)

PLAT VEGETARIEN SANS GLUTEN : 22,00 €

Tamales (Cuit vapeur dans une feuille de bananier) :

Pâte de farine de maïs, fromage, patate douce, sauce verte
Avec sa salade Soltero (maïs, haricot, tomate, herbes fraîches, pickles d'oignon)
(Steamed in a banana leaf : cornmeal dough, beans, cheese, sweet potato, green sauce)

DESSERTS :

Nuage pourpre (sans Gluten): 10,00 €

Flan de maïs crémeux, nappé de son caramel violet et sa tuile
(Creamy corn flan, topped with its purple caramel and tuile)

Lucama : 12,00 €

Mousse lucama vanille, biscuit moelleux et croustillant, dulce leche et physalis
(Lucama vanilla mousse, crispy biscuit, dulce leche and physalis)

