



Menu à la carte

Ceviche, leche de tigre carotte, coulis fruit rouge pimenté	18 €
Tiradito, sauce Nikkei, chalaca, melon fumé, togarashi	18 €
Aubergine grillée, mole vert, mousse de poivron jaune (v)	17 €
Faux-filet mariné à l'achiote, sofrito rhubarbe, sauce bordelaise	29 €
Poisson grillé, courgette, beurre blanc	27 €
Poulpe, mole noir, brocolini, lard	24 €
Fenouil braisé, purée de fenouil, sauce végétale (v)	21 €
Glace carotte, sabayon orange, tuile d'amarante, carottes confites	13 €
Chocolat, caramel mezcal, gel citron vert, émulsion chocolat-mezcal, bugne	12 €

Chef de cuisine Juan Carlos Récamier