



MENU
REVEILLON
AÑO NUEVO 2022

240 euros

-
**Tuile tricolore de Quinoa, beurre végétal Chicha de Jora
maïs fermentée**

-
Oca rôtie en caja china, Caviar grand cru Uruguay Polanco, mousseline de céleri, oxalys

-
Bouillon « Phô » de Charki d'alpaga et volaille, Gula, citron caviar

-
Ceviche d'Huitres de Bouzygues, leche de tigre géranium, piment limo vert, sauce chalaquita

-
**Les 2 cuissons du Muchame de Homard
Queue rôtie « 12h » et pince « 86h », aioli de charapita amazonien**

-
Foie-gras mi-cuit « nikkei », miel de soja, Pisco

-
Canard de Challans laqué aux truffes melanosporum du lac tranquille en drôme

-
Champagne de Maïs violet Morado bicolore et texturé

-
Chocolat noir Criollo grand cru, guanabana, muña et raspadilla

-
La boîte à secrets

