



Réveillon Noel 2025

24 Décembre au soir

Menu à 75€

Apéritif: Piña colada

Entrée

Ceviche royal : Plat emblématique du Pérou: poisson, langouste, crevettes, coquilles Saint-Jacques et crabe, marinés au citron vert, oignons et coriandre, accompagné de maïs grillé et patate douce au miel.

Plat

Guiso de Pato : Le canard à la bière brune

Le Canard confit à la bière brune et la chicha de jora.

Trois heures de cuisson à basse température. Originaire de la côte nord péruvienne.

ou

Enchilada de Aji de gallina au foie gras (fusion franco péruvienne)

Roulé de poulet effilé aux épices andines, foie gras, cèpes, amandes grillées, nappé de crème au foie gras

Dessert

Trio gourmand péruvien

- moelleux de chocolat à la quinoa
- glace à la mangue (fait maison)
- alfajor: biscuit sablé à la confiture de lait

1/4 de Vin compris

1 coupe de champagne

Des arrhes vous seront demandés au moment de l'accord. (50% ou la totalité)