

VENDREDI 26 JUIN - MENU 6 SÉQUENCES

A M U S E S - B O U C H E S



E N T R É E S

Ceviche de thon, ketchup d'abricot et concombre

Poulpe grillé, chorizo ibérique, ajis & patacón

*Aji : sauce pimentée / Patacón : banane plantain frite et écrasée*



P L A T S

Sancocho de Barbue

*Sancocho de Barbue : plat traditionnel sud-américain à base de poisson*

Carré de veau, homard, suero costeño, artichaut, aubergine, pastèque & jus corsé

*Suero costeño : produit laitier sud-américain*



I N T E R L U D E

Sorbet cerise & Aguardiente Antioqueño



P R É - D E S S E R T

Pêche Melba



D E S S E R T

Forêt-Noire



M I G N A R D I S E S