CHEF EXPERIENCE

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 melon & 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

LE PANORAMIC RESTAURANT