

Autana cuisine Franco-vénézuélienne

Menus

Tous nos plats contiennent plus ou moins de la matière animale. Il nous est indispensable de savoir dès votre demande de réservation, ou au plus tard 24 heures avant votre venue, si certaines personnes souffrent d'allergie ou d'intolérance alimentaire.

Pour le midi nous vous proposons un menu avec choix du plat principal et l'entrée, qui évolue au gré des envies du Chef Juan Martinez, et selon l'arrivage des produits de nos producteurs

Les suggestions du Chef

Pour le Déjeuner

Vous avez le choix parmi deux entrées et deux plats du jour du moment

Nos plats sont élaborés avec les meilleurs produits du marché vous allez pouvoir choisir parmi une viande et un poisson

Entrée, plat ou Plat et dessert 30 euros

Entrée, plat et dessert 35 euros

Pour le Dîner

Nous avons élaboré un menu dégustation avec les meilleurs produits du moment qui saura exalter vos papilles !

A titre d'exemple : Des mises en bouches suivies d'un carpaccio de Saint Jacques aux éclats de grenade, guasacaca et réduction de chlorophylle.
Une pièce de bœuf d'exception fondante, légèrement caramélisé et épicée, des fromages affinés sélection maison, pour continuer un dessert subtilement élaboré et pour terminer votre repas une mignardise vous sera proposer

Vous allez avoir le choix parmi 2 menus

Menu dégustation Kukenan en 4 services 55 euros*

Mise en bouche, entrée, plat et dessert

Accord mets-vins 20€

Menu dégustation Canaima en 6 services 65 euros*

Mise en bouche, première entrée, deuxième entrée, plat, fromage et dessert

Accord mets-vins 40€

- Réservation possible entre 19h00 et 20H00 fin du dîner 22H00