



**Evènement Pop Up
Samedi 13 Avril Soir**

Ménu Degustation en 8 services avec accord Mets & Vins

Prix 125 euros

Chefs

Jenisse Ferrari
Juan Martinez

Sommelier

Leonardo Bravo

Amuses-bouche :

1. Beignet de boudin noir enrobé de riz noir avec gelée de mangue
2. Riz à la cubaine. Nigiri croustillant avec sauce tomate naturelle, banane et œuf de caille.
3. Œuf parfait, shimeji sautés et émulsion de maïs
4. Mini reine pepiada

***AOC Montlouis -sur-Loire. Domaine La Croix Mellier. La Bulapapa- 2023 (Pet Nat).
100% Chenin Blanc***

Entrées :

1. Aguachile de poisson blanc avec tobiko et air de citron vert
2. Homard sur un lit de taro, shiso et croustillant de jambon ibérique Bellota

***Alcase. Maison Zoeller. L'original- 2023.
100 Gewurztraminer.***

Plats :

1. Morue avec ajo blanco de lait de coco et huile de coriandre. Fenouil mariné.

***DO Gran Canarias. Viña la Vica. Blanco Roble – 2020.
100% Malvasia Volcanica***

« Pause avec un jus de fruit de la passion et gingembre »

2. Filet de veau style Asado negro, crème de patates douces, légumes du moment et son nuage de banane

***DO Gran Canarias. Bodega San Juan. Tinto Mocanal 2017.
Listan negro y Negramoll.***

Fromage :

Fromage de chèvre crémeux, émulsion de maïs et croustillant d'amandes torréfiées

Vin du Moment

Dessert :

Pour le dessert, nous avons seulement la mousse de fruit de la passion avec crème de caramel ou une tarte renversée à la banane.

***Champagne Fleury. Blanc de Noir - Demi Sec.
100 % Pinot Noir***