



## *Autana cuisine Franco-vénézuélienne*

*Chef : Juan Martinez Marcano*

### **Entrées**

Rocamadour affiné maison, nuage de banane plantain et croquant de casabe	12
Velouté de châtaigne, croustillant de Serrano, noix d'Amazonie et soupçon de coriandre	12
Ceviche de maigre, sur un lit de quinoa, fines herbes et jus d'agrumes	14

### **Plats**

Filet de poulette de 110 jours, manioc déstructuré, petits légumes et émulsion de cèpes	19,80
Poisson du moment, crème d'Apio (panais), légumes du moment et jus de crustacés légèrement épicé	22
Porc fermier de 4 heures, accompagné d'un fondant de butternut, légumes de saison et sauce tamarin	23
Asado Negro: Bœuf Black Angus longuement mijoté, émulsion de patate douce champignons sautés et nuage de banane plantain (hors menu)	28

\* Plat végétarien à la demande

### **Menu du Jour**

Entrée - plat ou plat - dessert	28
Entrée, plat et dessert	35

### **Fromages**

Assiette de fromages sélection maison et ses raisins	12
------------------------------------------------------	----

### **Desserts**

Déclinaison autour du chocolat	10
Corossol, pommes flambées au rhum et croustillant de coco	10

Prix net service compris

[www.autana.fr](http://www.autana.fr)

## **Pour le Dîner**

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

### **Menu Araguaney en 3 services 39 euros**

Entrée, plat et dessert

### **Menu dégustation Kukenan en 4 services 50 euros**

Mise en bouche, entrée, plat et dessert

Accord mets-vins 25€

### **Menu dégustation Canaima en 6 services 60 euros**

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

Accord mets-vins 45

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

[www.autana.fr](http://www.autana.fr)