



Autana cuisine Franco-vénézuélienne

Chef : Juan Martinez Marcano

Entrées

Raviole de gambas, fondant de manioc, artichaut confit, pistaches et sauce fosforera	12€
Burratta, aubergine confite, émulsion maïs et riz soufflé	12€
Œuf parfait, crème d'artichaut, pétales de Jambon Serrano et croustillant de casabe	12€
Ceviche de daurade royale sur un lit de quinoa , soupçon d'avocat et jus d'agrumes (Hors Menu)	16€
(Option Caviar Oscietre)	15€

Plats

Filet de Canette rôtie, fondant de carotte de sables, petits légumes et sa sauce caramélisée aux agrumes	19,80€
Poisson du moment, fondant de petit-pois , légumes du moment et sauce vierge à la coriandre	22€

Pluma de Porc fermier, accompagné de patate douce , légumes de saison et sauce au vin rouge caramélisée légèrement épicée 23€

Pièce de bœuf Angus façon tataki, crème d'eddos, légumes du moment et pico de gallo (Hors menu) 29€

*Plat végétarien à la demande

Menu du Jour

Entrée - plat ou plat - dessert	30€
Entrée, plat et dessert	36€

Fromages

Assiette de fromages sélection maison 12€

Desserts

Fraises et chocolat	10€
Fondant «tres leches» et croustillant aux agrumes	10€
Café gourmand	12€

Prix net service compris - 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 Kukanan 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