Autana cuisine Franco-vénézuélienne

Chef : Juan Martinez Marcano

Entrées

Rocamadour affiné maison, nuage de vitelotte et croquant de Serrano 12€

Velouté de butternut , croquant de manioc et coriandre 12€

Ceviche du moment , sur un lit de quinoa, fines herbes et jus d'agrumes 14€

Carpaccio de Saint Jacques, éclats de grenade soupçon d'avocat et chlorophylle (Hors menu) 16€

Plats

Filet de volaille du Périgord cuit à basse température, petits légumes et émulsion de châtaigne 19,80€

Poisson du moment, crème d'Apio (panais) et jus de crustacés légèrement épicé 22 €

Porc fermier caramélisé , accompagné d'un écrasé de pomme de terre, légumes de saison et sauce corsé 23€

Asado Negro : Bœuf Black Angus longuement mijoté, fondant de patate douce petit légumes et nuage de banane plantain (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

Déclinaison autour du chocolat 10€

Dulce de Leche 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 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