

ΣΑΠΑΙΠΑ

Cuisine d'inspiration latino

C'est à Caracas, capitale du Venezuela, qu'ils décident de tout quitter afin de réaliser leur rêve.

Le chef Andrés Sandoval, diplômé de l'Institut Paul Bocuse et sa douce Veronica Suñé diplômée d'une école de commerce, ouvrent un restaurant bistronomique.

Ils transgressent les codes en offrant à la rue Leynaud une cuisine alliant le subtil de la cuisine française avec l'exotisme latino.

Composé de produits frais avec une souplesse des menus selon les saisons, ils revisitent les classiques en leur apportant une tout autre dimension.

MENU CANAIMA

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 38 €

Valable uniquement de mardi au jeudi.

ENTRÉES

CROQUETAS DE GAMBAS - 14 € (supplément +1 € en menu)

Croquetas de gambas, crème laitue-cresson, brunoise de crevettes infusées aux herbes & pistaches

AREPA AUTOMNALE - 13 €

Galette de maïs, crème de champignons, œuf parfait, duxelle de champignons, avocat, pickles

MOSAÏQUE DE SAUMON - 13 €

Mosaïque du saumon, écrasé de pomme de terre, avocat, sauce d'aji amarillo, chips de manioc

BRAVAS LATINAS - 12 €

Pommes de terre, jambon Serrano, œufs de caille, mayonnaise à l'ail, œufs de lompe, sauce brava (légèrement piquant)

PLATS

(supplément +2 € en menu) 27 € - **BŒUF AU LARD**

Filet de bœuf cuit sous-vide à basse températures enroulé de son lard fumé avec sa sauce réduite, purée carotte-patate douce, bâtonnets de manioc, chimichurri

25 € - **POISSON DU MOMENT**

Cabillaud enrobé de courgettes avec sa sauce fenouil-aneth, aubergine confite, purée de panais avec une touche de café, oignon crispy

24 € - **MILLE-FEUILLE PLANTAIN**

Mille-feuille de banane plantain et fromage, crumble de fenouil-parmesan, crème d'haricot noir, carotte, purée châtaignes-champignons.

DESSERTS

CREMEUX DE GOYAVE - 8 €

Bavaroise de goyave, mousse de fromage à la crème, gelée de menthe, crumble de manioc

PAIN PERDU - 8 €

Pain perdu, dulce de leche, sorbet courge, chantilly butternut, orange confit, gelée de citron

TRIO DE GLACES UNICO - 7 €

Glaces artisanales à base des fruits & produits locaux

VEUILLEZ NOUS PREVENIR DE VOS ALLERGIES OU INTOLERANCES ALIMENTAIRES