

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.

# FORMULE CANAIMA

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 38 €

Valable uniquement du mardi au jeudi.

# **ENTRÉES**

CROQUETAS DE GAMBAS - 15 € (supplément +1 € en formule)

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

AUTOUR DE L'ASPERGE - 14 €

Asperges à l'ail, crème aux asperges, émulsion mangue-piment jaune, crumble parmesan-noix, œufs de truite

PRESSÉ DE BŒUF -14 €

Pressé de joue de bœuf bourguignon, pain de maïs, jus de cuisson, crème d'avocat, pickles

#### **PLATS**

(supplément +2 € en formule) 27 € - ÉPAULE D'AGNEAU

Épaule d'agneau cuite à basse température, croûte aux herbes, sauce hoisin aux haricots noirs, écrasé de manioc et halloumi, légumes de saisons

(supplément +1 € en formule) 26 € - POISSON DU MOMENT

Filet de daurade, sauce chorizo-poivron, purée de pomme de terre, duxelle des poireaux, brunoise de légumes, espuma cresson

### 25 € - RISOTTO DE PETIT ÉPAUTRE

Risotto de petit épeautre aux légumes, banane plantain au rhum, crème roquefort, huile de coriandre, légumes de saison

#### **DESSERTS**

CREMEUX DE GOYAVE -8€

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

BABA COLADA -9€

Baba au rhum et ananas, crème mascarpone, ananas rôti, noix de coco toasté

TRIO DE GLACES UNICO - 7 €

Glaces artisanales à base des fruits & produits locaux

VEUILLEZ NOUS PREVENIR DE VOS ALLERGIES OU INTOLERANCES ALIMENTAIRES