

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.

FORMULE CANAIMA

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 38 €

Valable uniquement du mardi au jeudi.

ENTRÉES

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

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 de piment jaune (légèrement piquant), chips de manioc

PLATS

25 € - ENTRECÔTE DE PORC

Entrecôte de porc de montagne cuit à basse températures, jus de porc-cacao, boulette de porc et noix d'Amazonie, purée panais, chips topinambour

(supplément +1 € en formule) 26 € - POULPE CANAIMA

Poulpe confit à l'huile d'olive aux herbes, sauce de mojo verde, galettes de maïs, duxelle de poireau, brocoli, olives noirs

24 € - MILLE-FEUILLE PLANTAIN

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

DESSERTS

CREMEUX DE GUANABANA - 8 €

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

PAIN PERDU - 9 €

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