

MANKO

**AÑO
NUEVO**
2027



LA MISE EN BOUCHE

Nigiri Wagyu

THE AMUSE-BOUCHE
WAGYU NIGIRI

«SAINT-JACQUES»

*TIRADITO DE SAINT-JACQUES, MAIGRE, CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE,
CHALAQUITA, TUILE DE CANCHA, HUILE DE BASILIC, HUILE DE CORAIL,
FLEUR DE TAGETE, AVOCAT, LECHE DE TIGRE AU PARMESAN*

“SCALLOP”

SCALLOP TIRADITO, MEAGRE, IMPERIAL SOLOGNE CAVIAR, CHALAQUITA, CANCHA TUILE,
BASIL OIL, CORAL OIL, MARIGOLD FLOWER, AVOCADO, PARMESAN LECHE DE TIGRE

«PATTES BLEUES»

*POULET A PATTES BLEUES FARCI, MOUSSELINE DE KABOCHA, FOIE GRAS,
LÉGUMES GLACÉS, SAUCE AU FOIE GRAS, SALADE FRISÉE*

“BLUE-FOOTED CHICKEN”

STUFFED BLUE-FOOTED CHICKEN, KABOCHA MOUSSELINE, FOIE GRAS, GLAZED
VEGETABLES, FOIE GRAS SAUCE, FRISÉE SALAD

LE «BOEUF»

*FILET DE BOEUF DEMI-GLACÉ MAISON, POMMES DE TERRE
GRENAILLES, CHAMPIGNONS, TRUFFE*

THE “BEEF”

BEEF TENDERLOIN, HOUSE DEMI-GLACE, NEW POTATOES, MUSHROOMS, TRUFFLE

ENTREMET AU CHOCOLAT

*BISCUIT AU CHOCOLAT, GANACHE À LA VANILLE, COULIS DE FRUITS ROUGES,
SAUCE “CHOCO-LUCUMA”, NOIX DE PECAN CARAMELISEES, POUDRE D’OR*

CHOCOLATE ENTREMETS

CHOCOLATE SPONGE, VANILLA GANACHE, RED BERRY COULIS, “CHOCO-LUCUMA” SAUCE,
CARAMELISED PECANS, GOLD POWDER

MIGNARDISES

MACARON DE CHICHA MORADA

CHEESECAKE “COCO-MANGUE”

SWEET TREATS

CHICHA MORADA MACARON
“COCO-MANGO” CHEESECAKE