



ANDAĀZ

DÉSI BRASSERIE

UNE NUIT À UDAIPUR

LE MENU DE LA SAINT-VALENTIN SIGNÉ ANDAAZ

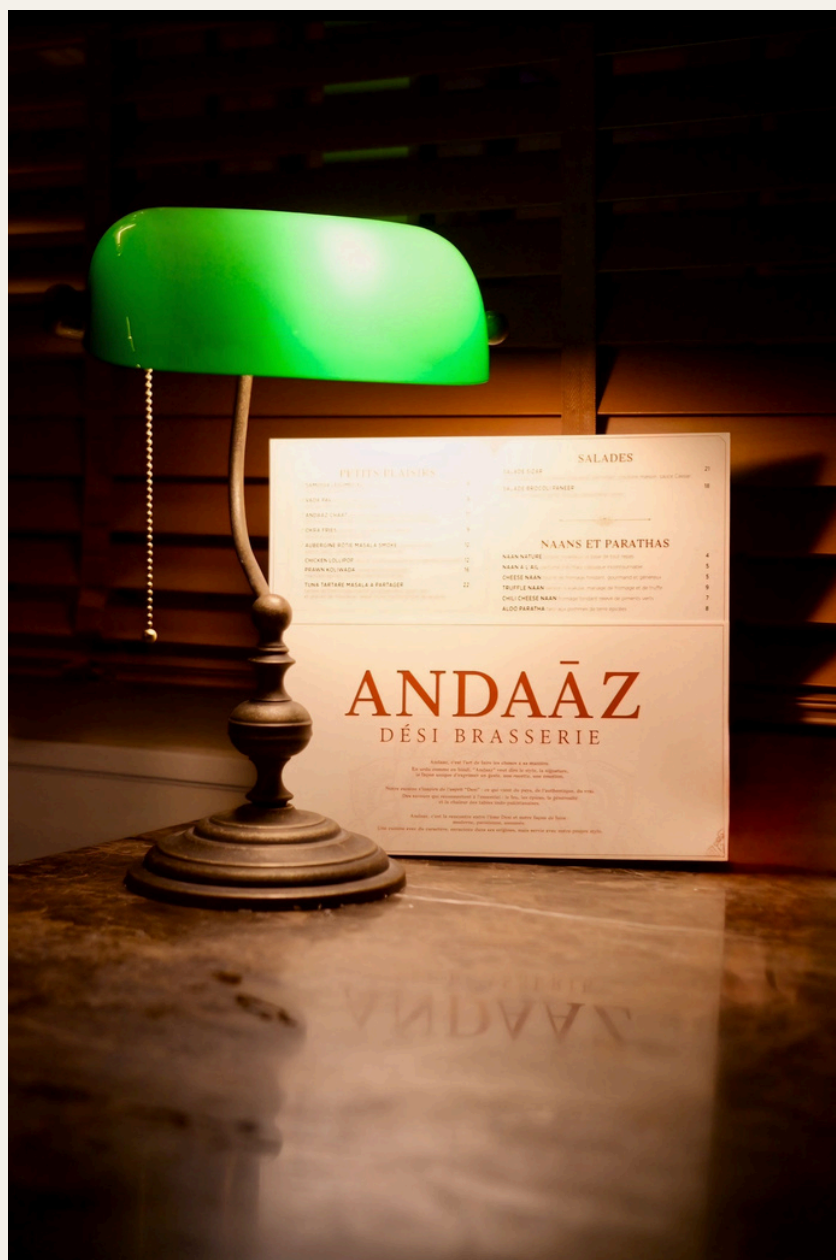


À l'occasion de la Saint-Valentin, AndaaZ invite les amoureux à un voyage hors du temps avec *Une nuit à Udaipur*, un menu gastronomique inspiré de la culture Indienne.

Udaipur, la ville des lacs et des palais, est le décor de nombreuses scènes d'amour du cinéma indien. Quand la nuit tombe, les lumières se reflètent dans l'eau et le temps ralentit. Ce menu est une déclaration : subtile, épicée, lumineuse.

« En Inde, l'amour se cuisine lentement.
Chaque épice est une émotion, chaque parfum un souvenir.

Ce menu est une nuit à Udaipur,
quand les palais se reflètent dans l'eau
et que Bollywood raconte l'amour sans le dire. »



UNE INTERPRÉTATION GASTRONOMIQUE DE L'INDE, PENSÉE POUR PARIS

Fidèle à son ADN, AndaaZ propose une vision contemporaine et raffinée de la cuisine indienne, où la précision gastronomique sublime les épices.

Le voyage culinaire débute par une mise en bouche délicate :
Lassi salé à la rose et au poivre long.

En entrée, **les Saint-Jacques snackées se parent d'un beurre safrané au garam masala doux**, accompagnées d'une **purée fine de panais à la cardamome blanche** et de **pickles délicats à l'eau de rose.**

Le plat signature revisite le mythique **Butter Chicken** dans une version gastronomique :
suprême de volaille fermière, sauce tomate clarifiée infusée au fenugrec, riz basmati vieilli au ghee et mini naan feuilleté au beurre noisette.

Une alternative végétarienne met à l'honneur **un paneer frais rôti, sauce makhani légère et légumes racines glacés aux épices douces.**

La douceur se prolonge avec un pré-dessert frais et lumineux :
sorbet mangue Alphonso, citron vert et gingembre confit.

Le dessert, véritable déclaration d'amour, revisite le Gulab Jamun façon **pâtisserie fine, au cœur coulant à la rose**, accompagné d'une **crème légère à la cardamome et d'une tuile croustillante au sucre muscovado.**

Enfin, les mignardises concluent la soirée sur une note délicate et épicée :
truffe chocolat noir et piment du Cachemire, pâte de fruits mangue-safran, accompagnées d'un thé chai blanc infusé.