

PLANTXA



DÎNER À 4 MAINS
ANDRÈS BOLIVAR X JUAN ARBELAEZ

RETOUR AUX SOURCES

Les chefs Andrès Bolivar et Juan Arbelaez donnent rendez-vous chez Plantxa le mercredi 26 octobre pour une soirée à 4 mains exceptionnelle placée sous le signe du retour aux sources.

Retour... chez Plantxa d'abord, le tout premier restaurant (boulonnais) du chef Juan Arbelaez, mais aussi un retour aux origines latines, et plus précisément colombiennes, qui cimentent la complicité entre les deux chefs et leur philosophie de cuisine : précise sur la saisonnalité, colorée, contrastée, vibrante et forcément enjouée.

Viva Plantxa !

LES ENTRÉES

Les cèpes

Rôtis, bouillon de jambon ibérique et Bellotta,
émulsion noisette et sapin

-

La daurade

En ceviche, condiment de patate douce, amande
fraîche, leche del tigre

LA TRANSITION

Comme un « Tekpaf »

Céleri confit farcie de sorbet géranium, eau de
céleri infusée au géranium, mezcal et citron
vert

LES PLATS

Le rouget

Farce aux épinards et boudin noir, condiment
aubergine, tahina, yaourt et fenouil

-

Le cochon

Poitrine confite au miel et réglisse, croquette
de pied de cochon au cœur de chèvre fumé, jus
de cochon

LES DESSERTS

Le brownie

Crumble de café chocolaté, siphon café, glace
kiwi et oseille, feuilles d'oseille givrées

-

Le millefeuille

Crème légère, caramel à la feuille de figue,
sorbet figues et wasabi

DÎNER 4 MAINS – RETOUR AUX SOURCES

Mercredi 26 octobre à partir de 19h

**Menu unique en 7 temps
au prix de 70€ par personne**

PLANTXA
58 Rue Gallieni
92100 Boulogne-Billancourt

**Réservation obligatoire par téléphone
ou sur <https://www.plantxa.com/>**