

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
 Périodicité : **Irrégulière**
 Audience : **1153000**
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Hiver 2021 P.32**
 Journalistes : **N.C.**
 Nombre de mots : **164**
 Valeur Média : **14300€**

Manko

LE LIEU Une ancienne salle des ventes de Drouot, reconvertie en resto latino-américain et en temple de la nuit parisienne. Pour le décor, la designer Laura Gonzalez s'est inspirée des vieux cafés coloniaux, chargés de dorures et d'histoire, qu'on trouve encore aujourd'hui à Lima.

LA CUISINE Orchestrée par le grand chef péruvien Gastón Acurio, la carte fait appel par petites touches aux cuisines asiatiques et françaises. À la carte, du ceviche de poisson blanc, leche de tigre et radis daikon, de la daurade marinée au citron vert accompagnée de foie gras fumé aux algues kombu, et une côte de bœuf maturée 45 jours, servie avec du maïs péruvien sauté au beurre et des pommes de terre sauce chimichurri à l'ail jaune. C'est coloré, explosif, festif. Bienvenue chez Manko !

LE PLUS La fête continue après le dîner, dans une ambiance cabaret avec un show burlesque.

15, avenue Montaigne, Paris-8°.
 01 82 28 00 15.
manko-paris.com



© David Arous / Histories d'images - Maxime Ledieu

