

# Atempo

RESTAURANT

## Menú Dégustation

Eaux de gazpacho en guise de Bloody Mary on the rocks

Salmorejo de tomates confites avec pain de cristal au jambon

Grand macaron de pain caramélisé, sauté épicé et crème de basilic

Huître à l'andalouse avec consommé de champignons

Beurre Noisette, caviar et pain grille

Canule d'algue Nori avec du saumon fumé à la japonaise et soja en textures

Pain au levain avec des graines, accompagné de l'huile Atempo à base d'olives Argudell, Arbequina, Koroneiki i Frantoio

Cannelloni de riz Socarrat farci de gambon écarlate au sel, accompagné d'artichauts grillés et d'un aioli doux au safran

Grand oeuf au Cheddar fumé, soupe d'oignon concentrée et vanille de Tahiti

Merlan á la vapeur d´algues avec son Pil Pil, ragoût onctueux de tripe de mourue, haricots verts et algue codium

Oie à la royale, potiron rôti et crème d'ail noir

Filet de caille rôti á la braise, risotto á l´orge et aux anchois, bouillon de caisson  
Sur un fût de Macallan: Croquant de champignons, beignet de pâté truffé et pilon braisé aux champignons de saison

Mousse de yaourt avec sorbet de basilic et menthe, concombre au citron vert et meringue au poivre de Bataks

Tartelette de pêches plates à la braise, sorbet de pamplemousse et chocolat blanc caramélisé au thym citron. Cocktail aux agrumes au amandes aigres

Crème au chocolat avec génoise et glace au cacao et à l'huile

Petits en rouleau

**150€ Menú dégustation**

75€ Option accord vins

Prix par personne

10% IVA inclus

Les menus se servent à la table complete

Nous travaillons avec des produits de saison, nos menus peuvent donc être modifiés en fonction de la disponibilité des produits frais