

Atempo

RESTAURANT

Menu Atempo - Notre tradition en séquence - 145 €

Œuf de Mojito glacé

Bloody Mary on the rocks

Macarons de Bloody Mary

Tomates concentrées, salmorejo, jaune d'œuf de cocktail et écume de miel grillé

Croustille d'algues avec du beurre de plancton marin et de l'oseille

Huître fine de sélection d'Amélie de claire avec la marinade japonaise d'algues

Beurre manié noisette, caviar et toasts

Croustillant de pain, foie de canard et soupe au thym

Homard au naturel

Gnocchis "*Armessenda*" à la pomme de Gérone, bouillon de jambon

Bouillabaisse de gamba infusée à l'orange, safran et pain de plancton

Jaune d'œuf confit au sel, Parmentier et textures de charcuteries ibériques

Riz de fromage *La Balda*, chemise de truffe d'été, poulet de ferme, noix et un jaune d'œuf cuit aux ails confits

ou

Riz au thon, compotée de tomates de la Méditerranée, ventrèche et écume de pecorino romano

Textures d'oignon cuit comme un risotto, compote de parmesan et kumquat

Llorito, bouillon d'arêtes, chalote marin et ailloli à la citronnelle

ou

Turbot, bouillon de ses épines grillées, fumée de plancton et textures d'aubergines

Royale et poitrine de pigeonneau avec foie-gras, jus de ses boîtiers et textures de bette à carde

ou

Côtelettes d'agneau rôties, salées et séchées, petits artichauts confits, bourgeons de pin, caillé de pistils et bouillon caramélisé

"Coussin" de camomille, lait et cigarette russe, avec quelques touches d'agrumes légèrement épicées

Bois et "écorces" infusés et glacés à la vanille, chocolat, épices, résine et mélasse

Œuf à la violette, yaourt, airelles et biscuits

ou

Sélection de fromages affinés

Mignardises

Option accord mets et vins

Les menus sont servis par table complète.

Notre offre peut être adaptée pour tenir compte d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

Compte tenu de la particularité de certains produits saisonniers, le menu est sujet à des variations

10 % TVA compris

Atempo

RESTAURANT

Atempo à la carte

Œuf de Mojito glacé

Bloody Mary on the rocks

Macarons de Bloody Mary

Tomates concentrées, salmorejo, jaune d'œuf de cocktail et écume de miel grillé

Croustille d'algues avec du beurre de plancton marin et de l'oseille

Huître fine de sélection d'Amélie de claire avec la marinade japonaise d'algues

Beurre manié noisette, caviar et toasts

Homard au naturel **58€**

Bouillabaisse de gamba infusée à l'orange, safran et pain de plancton **54€**

Jaune d'œuf confit au sel, Parmentier et textures de charcuteries ibériques **38€**

Riz de fromage *La Balda*, chemise de truffe d'été, poulet de ferme, noix et un jaune d'œuf cuit aux ails confits **44€**

Riz au thon, compotée de tomates de la Méditerranée, ventrèche et écume de pecorino romano **46€**

Llorito, bouillon d'arêtes, chalote marin et ailloli à la citronnelle **52€**

Turbot, bouillon de ses épines grillées, fumée de plancton et textures d'aubergines **50€**

Royale et poitrine de pigeonneau avec foie-gras, jus de ses boîtiers et textures de bette à carde **54€**

Côtelettes d'agneau rôties, salées et séchées, petits artichauts confits, bourgeons de pin, caillé de pistils et bouillon caramélisé **54€**

"Coussin" de camomille, lait et cigarette russe, avec quelques touches d'agrumes légèrement épicées **16€**

Bois et "écorces" infusés et glacés à la vanille, chocolat, épices, résine et mélasse **21€**

Œuf à la violette, yaourt, airelles et biscuits **18€**

Sélection de fromages affinés **16€/24€/30€/**

Notre offre peut être adaptée pour tenir compte d'allergies ou d'intolérances alimentaires
10 % TVA comprise