

Atempo

RESTAURANT

Menu Atempo - Notre tradition en séquence - 145€

En évoquant un bouillon d'hiver

Bloody Mary on the rocks

Macarons de *Bloody Mary*

Tomates concentrées avec air de basilic

Croustille d'algues au beurre de plancton et d'oseille

Huître Amélie Sélection Fines de Claire avec une marinade japonaise d'algues

Beurre grillé avec des fines croûtes de pain et caviar

Croustillant de pain, foie de canard et soupe au thym

Saumon affiné à l'algue Kombu, croustillant d'algue Nori, boutargue de jaune d'œuf affiné,
beurre de soja et aire de katsuobuchi

Bouillon de ceps à la citronnelle, sphères de curry rouge et oursins

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

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

Soupe à l'oignon, sphères de Scamorza, sot-l'y-laisse de poulet et kumquat

Pâte de caserecce, concombre de mer, fromage Comté et truffe blanche de printemps

Merlu cuit à la vapeur, foie-gras avec laitue de mer, crème de chou-fleur,
pilpil de merlu, caviar et raifort

Joue de cochon de lait en deux cuissons, beignet de ses côtes, abricots secs et jeunes pousses

« Coussin » de camomille, lait et *neula*, avec quelques touches d'agrumes légèrement épicées

« Xuixo » de Girona avec truffe noire et « bois et écorces » infusés et glacés à la vanille

Œuf à la violette, yaourt, myrtilles et biscuits

ou

Sélection de fromages affinés

Mignardises

VOUS POUVEZ CHOISIR ENTRE LE DESSERT DU MENU OU NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Étant donné la singularité de quelques produits de saison, le menu est sujet à des variations.

Atempo

RESTAURANT

À la carte

En évoquant un bouillon d'hiver

Bloody Mary on the rocks

Macarons de Bloody Mary

Tomates concentrées avec air de basilic

Croustille d'algues au beurre de plancton et d'oseille

Huître Amélie Sélection Fines de Claire avec une marinade japonaise d'algues

Beurre grillé avec des fines croûtes de pain et caviar

Saumon affiné à l'algue Kombu, croustillant d'algue Nori, boutargue de jaune d'œuf affiné, beurre de soja et aire de katsuobuchi **48€**

Bouillon de ceps à la citronnelle, sphères de curry rouge et oursins **50€**

Bouillabaisse de crevette infusée à l'orange, safran et pain de plancton **58€**

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

Pâte de caserecce, concombre de mer, fromage Comté et truffe blanche de printemps **68€**

Merlu cuit à la vapeur, foie-gras avec laitue de mer, crème de chou-fleur, pilpil de merlu, caviar et raifort **58€**

Joue de cochon de lait en deux cuissons, beignet de ses côtes, abricots secs et jeunes pousses **54€**

« Coussin » de camomille, lait et *neula*, avec quelques touches d'agrumes légèrement épicées **16€**

« Xuixo » de Girona avec truffe noire et « bois et écorces » infusés et glacés à la vanille **21€**

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

ou

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

Mignardises

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

l'équipe d'Atempo sera ravie d'élaborer pour vous un menu spécial.

10 % TVA COMPRISE

JORDI CRUZ ET TOUTE L'EQUIPE ATEMPO VOUS SOUHAITENT UN AGRÉBLE REPAS