

MENU DÉGUSTATION

L'Essentiel

Amuse bouche

•

LE POULPE ROC

Cuit en cocotte puis fumé au romarin. Semoule végétale, condiment piquillos et socca moelleuse à l'origan. Jus de légumes racine.

•

LA BAUDROIE

Jeune pousse d'épinard. Choux-fleur grillé au barbecue, torréfié, et en pickles. Réduction d'une bourride aux coquillages.

•

LE COCHON

Filet mignon rôti au lard de colonata, poitrine confite et pieds croustillants. Courge butternut, sabayon à l'orange.
Jus corsé au cacao.

•

LE POTIMARRON

Confit à la cardamone sur un croustillant praliné, crémeux mandarine et sorbet Napoléon.

90 €

(Valable uniquement pour l'ensemble de la table)

MENU DÉGUSTATION

Quintessence

Amuse bouche

•

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Cru, confit aux agrumes.

Condiments d'un "Vitello Tonato", câpres à queue et anchois.

Ventrèche et filet de veau fumés aux épices de pin. Jus double corsé.

•

L'ENCORNET

Farce fine au chorizo ibérique, citron confit, artichauts grillés et tagliatelles de la mer. Réduction de crabe vert, ail noir.

•

LE ROUGET DE ROCHE

Cuit lentement, feuille à feuille de légumes à l'algue nori acidulé au pomelos et kalamansi.

Jus corsé d'une soupe de roche.

•

LE RIS DE VEAU

La pomme rôtie au beurre noisette, betterave rouge confite, mousseline acidulée et arabica. Jus au foin torréfié

•

Fraîcheur gourmande.

•

LE VACHERIN

Fraicheur mangue passion, croustillant citron vert et nuage coco.

110 € TTC

(Valable uniquement pour l'ensemble de la table)

Prix ttc - Service compris

RESTAURANT THE
MARCEL