

---

CONTEMPLÉ  
RESTAURANTE

---

---

# CARTE GASTRONOMIQUE

---

## ENTRÉES

Salmorejo de pastèque avec tartare de fraise, blé et parmesan, mélangé dans son granité [10,13]	16
Tataki de wagyu farci aux oignons caramélisés, orange, touches de bergamote et croquant de kale fumé [2,11,13]	22
Cannelloni de gambas au yuzu avec sauce béchamel à la tête de crevettes au kimchee et échalotes marinées [1,3,10,11,13,14]	18
Faux risotto de chou-fleur, caviar de brocoli et romanesco al dente [10,13]	18

## PLATS PRINCIPAUX

Ventrèche de thon au four josper baignée au style de Bilbao sur une sauce tomate fine et légèrement épicée avec une crème douce à l'ail noir [7,11]	24
Turbot à l'os rôti au four josper, ragoût de pâtes puntalettes et cèpes avec crème de légumineuses sautées [1,3,5,7,10,13,14]	30
Joue de veau laquée au teriyaki avec purée de pommes de terre crémeuse et cerises texturées [10,11,13]	24
Pigeonneau grillé à basse température, olives kalamata et rouleau de concombre farci de chutney d'oignons et de ras el hanout [10,13]	32
Aubergine deux fois cuite sautée au miso rouge, vinaigrette aux herbes et sésame noir [5,8,10,13]	22
Riz "acquerello" de pigeonneau cuit sur plateau avec mousse truffée des tripes et ail cuit au four josper [1,10,11]	25
Côte de bœuf de Galice "dry aged" d' 1 kg, pommes de terre pont-neuf et poivrons rôtis au feu de bois	70

## DESSERTS

Panacotta à la noix de coco et à la fève tonka, huile d'olive de nos oliveraies et granité de Malibú ananas [10]	9
Pain perdu au miel, crème au chocolat amer et banane flambée au rhum [1,2,5,10,13]	9
Éponge au chocolat blanc et matcha avec crème aux fruits de la passion et gel de yuzu [1,2,5,9,10,13]	9
Riz au lait safrané et fumé avec de l'air citronné [13]	9

## Petit fours

---

# MENU DÉGUSTATION

---

## Apéritifs du chef

## ENTRÉES

Salmorejo de pastèque avec tartare de fraise, blé et parmesan, mélangé dans son granité [10,13]

Tataki de wagyu farci aux oignons caramélisés, orange, touches de bergamote et croquant de kale fumé [2,11,13]

Faux risotto de chou-fleur, caviar de brocoli et romanesco al dente [10,13]

Cannelloni de gambas au yuzu avec sauce béchamel à la tête de crevettes au kimchee et échalotes marinées [1,3,10,11,13,14]

## PLATS PRINCIPAUX

Ventrèche de thon au four jasper baignée au style de Bilbao sur une sauce tomate fine et légèrement épicée avec une crème douce à l'ail noir [7,11]

Pigeonneau grillé à basse température, olives kalamata et rouleau de concombre farci de chutney d'oignons et de ras el hanout [10,13]

## DESSERTS

Panacotta à la noix de coco et à la fève tonka, huile d'olive de nos oliveraies et granité de Malibú ananas [10]

Éponge au chocolat blanc et matcha avec crème aux fruits de la passion et gel de yuzu [1,2,5,9,10,13]

## Petit fours

80€


Par personne TTC

# CARTE DES VINS

## VINS ROUGES

		
<b>Mendoza Finca Xaconero</b> ..... 5 23 <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
<b>Tarima 6 Meses Monastrell</b> ..... 4 20 <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
<b>Mendoza Estrecho</b> ..... 9 34 <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
<b>El Veneno. Pepe Mendoza</b> ..... 55 <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
<b>Corimbo I</b> ..... 39 <i>[D.O. RIBERA DEL DUERO]</i>		
<b>Abadía San Quirce Reserva</b> ..... 55 <i>[D.O. RIBERA DEL DUERO]</i>		
<b>Remelluri Reserva</b> ..... 12 49 <i>[D.O. RIOJA]</i>		

## VINS BLANCS

		
<b>Mendoza Chardonnay fermentado en barrica</b> ..... 5,5 26 <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
<b>Condes Albarei "Enxebre" Albariño</b> ..... 6,5 28 <i>[D.O. RÍAS BAIXAS]</i>		
<b>Malvasia De Sitges Blanco Jane Ventura</b> ..... 34 <i>[D.O. PENEDÉS]</i>		

## ROSÉS

		
<b>Mendoza Rosado Monastrell</b> ..... 4,5 19 <i>[D.O. ALICANTE]</i>		
<b>Muga Rosado</b> ..... 23 <i>[D.O. RIOJA]</i>		
<b>La Huella De Aitana Rosado Garnacha</b> ..... 29 <i>[D.O. NAVARRA]</i>		

## Allergènes

[01] Céréales avec gluten

[02] Fruits à coque

[03] Crustacés

[04] Céleri

[05] Œufs

[06] Moutarde

[07] Poisson

[08] Sésame

[09] Cacahuètes

[10] Sulfites

[11] Soja

[12] Lupins

[13] Lait

[14] Mollusques