
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 jospier 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 jospier, 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 avec souris truffée et asperges à la sauce jospier [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

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

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

VINS BLANCS

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

ROSÉS

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