

VIVOOD
BENIMANTELL

RESTAURANT PANORAMIQUE

ENTRÉES

FROIDES

✦ Sélection de fromages artisanaux accompagnés de confitures de la Vallée [1,13]

🍷 Jambon ibérique de la Vallée de los Pedroches coupé au couteau, accompagné de pain cristal et de tomate pour deux personnes [1]

Tartare de bœuf de malleca avec pépites de pommes de terre croustillantes au piment d'espelette [1,4,5,6,7,10]
*accompagné de tuetano à la braise +3€

+4 €
+6 €

Tartare de saumon assaisonné au miso blanc, sur ananas truffé [1,4,5,7,8,10,11]

Carpaccio de picanha maturée assaisonné d'huile de nos oliviers, de sel noir d'Hawaï, de Parmigiano Reggiano et d'une pointe d'agrumes [13]

✦ Ceviche de mangue, papaye et tomates semi-séchées, filaments de piment et pousses de coriandre

Salade Cesar aux anchois double 00, poulet au mojo, bacon et oignons croustillants, sur laitue romaine de notre jardin [1,4,7,10,11]

✦ Salade de tomates mûres de saison, cébette de notre jardin, piments piparra et caviar arbequina [10]

✦ Burrata de fior di latte sur gâteau sucré maison à la tomate et pesto [1,2,9,10,13]

🍷 Pour 2 personnes ✦ Plat végétarien

Une entrée, un plat (riz, viande ou poisson) et un dessert au choix. Pain compris. Hors boisson.

10% TVA comprise

ENTRÉES

FROIDES

Salade russe VIVOOD accompagnée de gambas carabinero braisées au josper [1,3,7,10,11,13]

+4 €

Poireaux grillés au josper, panés dans un croustillant ibérique, assaisonnés d'huile de nos oliviers, accompagnés de mayonnaise de bolets en mousse [5,10]

ENTRÉES

CHAUDES

✦ Artichaut confit et sa vinaigrette tiède aux agrumes et pistaches torréfiées [2,10]

✦ Parmigiana di melanzane VIVOOD [1,2,10,11]

✦ Tagliatelles napolitaines au Parmigiano Reggiano IGP [1,2,10,13]

Pâtes casarecce, sauce ciboulette et bacon truffé [1,3,4,5,7,10,13,14]

+2 €

Œuf cuit à basse température avec bacon rôti sur nid d'udon, trompettes de la mort et ramen ibérique [1,2,5,9,10,13]

Sashimi de thon rouge sur crème légère de marmitako, tubercules et sa gilda [7,10,11]

+2 €

👤 Pour 2 personnes ✦ Plat végétarien

Une entrée, un plat (riz, viande ou poisson) et un dessert au choix. Pain compris. Hors boisson.

10% TVA comprise

PLATS PRINCIPAUX

✦ Aubergine en deux cuissons nappée de miso rouge, vinaigrette aux herbes et croustillant de Parmigiano Reggiano [1,2,4,5,10,11,13]

Risotto de canard et champignons sauvages de saison avec foie frais caramélisé [10,11,13]

+ 6 €

✦ Risotto truffé à l'artichaut [4,10,11,13]

Saumon sur gribiche tartare et sauté de pak-choï [5,7]

Loup de mer d'estuaire sur oignons truffés et air de chocolat blanc [3,7,10,11,13,14]

Morue noire au kale agrumé croquant nappé de sauce à la pomme rôtie et miso [1,4,7,10,11,13]

+ 8 €

Filet de blonde de Galice sur purée de pommes de terre robuchon, mille-feuilles de pommes de terre au fromage, sauce Périgieux [4,10,13]

+ 8 €

🍷 Côte de boeuf de blonde de Galice "dry aged" 45 jours, poivron rouge grillé au jospier et frites pont-neuf

+40€

Agneau de lait à basse température sur confiture de pommes et de fenouil, crème au tamarin et croustillant au curcuma [4,9,10,11,13]

Cannelloni au poulet rôti truffé à la béchamel de bolets et champignons de saison [1,4,5,10]

🍷 Pour 2 personnes ✦ Plat végétarien

Une entrée, un plat (riz, viande ou poisson) et un dessert au choix. Pain compris. Hors boisson.

10% TVA comprise

DESSERTS

Cheese-cake fluide [1,2,5,9,11,13]

Tarte tatin et sa glace au mascarpone [1,2,5,9,11,13]

Brownie maison aux noix et sa glace au caramel au beurre salé [1,2,5,9,11,13]

Fraises flambées, granité de pomme verte, accompagnées de haricots verts perona sucrés, terreau d'olive noire et de glace au basilic [10,11]

Pâte feuilletée super croustillante garnie de papaye rôtie caramélisée avec crème glacée au lait frais [1,2,5,9,11,13]

Millefeuille au chocolat avec glace à la noisette [1,2,5,9,10,11,13]

Dégustation de glace sur crumble [1,2,5,9,10,11,13]

Fruit de saison

 Pour 2 personnes  Plat végétarien

Une entrée, un plat (riz, viande ou poisson) et un dessert au choix. Pain compris. Hors boisson.

10% TVA comprise

Allergènes

- [01] Céréales contenant du gluten
- [02] Fruits à coques
- [03] Crustacés
- [04] Céleri
- [05] Oeuf
- [06] Moutarde
- [07] Poisson
- [08] Sésame
- [09] Cacahuète
- [10] Sulfites
- [11] Soja
- [12] Lupin
- [13] Lait
- [14] Mollusques

