

VIVOOD
BENIMANTELL

RESTAURANT PANORAMIQUE

ENTRÉES

FROIDES

✦ Sélection de fromages artisanaux accompagnés de confitures de la Vallée [1,13]	18
Jambon ibérique de la Vallée de los Pedroches coupé au couteau, accompagné de pain cristal et de tomate pour deux personnes [1]	34
Tartare de bœuf de mallenca avec pépites de pommes de terre croustillantes au piment d'espelette [1,4,5,6,7,10] *accompagné de tuetano à la braise +3€	22
Tartare de saumon assaisonné au miso blanc, sur ananas truffé [1,4,5,7,8,10,11]	20
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]	18
✦ Ceviche de mangue, papaye et tomates semi-séchées, filaments de piment et pousses de coriandre	16
Salade Cesar aux anchois double 00, poulet au mojo, bacon et oignons croustillants, sur laitue romaine de notre jardin [1,4,7,10,11]	18
✦ Salade de tomates mûres de saison, cébette de notre jardin, piments piparra et caviar arbequina [10]	16
✦ Burrata de fior di latte sur gâteau sucré maison à la tomate et pesto [1,2,9,10,13]	18

✦ Plat végétarien

10% TVA comprise

En cas de restriction/régime alimentaire particulier, merci d'en informer le personnel du restaurant qui saura vous conseiller

ENTRÉES

FROIDES

- ✦ Salade russe VIVOOD accompagnée de gambas carabinero braisées au josper [1,3,7,10,11,13] 22

Poireaux grillés au josper, panés dans un croustillant ibérique, assaisonnés d'huile de nos oliviers, accompagnés de mayonnaise de bolets en mousse [5,10] 16

ENTRÉES

CHAUDES

- ✦ Parmigiana di melanzane VIVOOD [1,2,10,11] 18

- ✦ Tagliatelles napolitaines au Parmigiano Reggiano IGP [1,2,10,13] 16

Pâtes casarecce, sauce ciboulette et bacon truffé [1,3,4,5,7,10,13,14] 18

- ✦ Carabinero braisé au josper, accompagné de sauce hollandaise au yuzu [3,5,13] 10 la pièce

Artichaut confit et sa vinaigrette tiède aux agrumes et pistaches torréfiées [2,10] 18

Sashimi de thon rouge sur crème légère de marmitako, tubercules et sa gilda [7,10,11] 20

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] 18

✦ Plat végétarien
10% TVA comprise

En cas de restriction/régime alimentaire particulier, merci d'en informer le personnel du restaurant qui saura vous conseiller

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]	20
Risotto de canard et champignons sauvages de saison avec foie frais caramélisé [10,11,13]	26
✦ Risotto truffé à l'artichaut [4,10,11,13]	22
Saumon sur gribiche tartare et sauté de pak-choï [5,7]	22
Loup de mer d'estuaire sur oignons truffés et air de chocolat blanc [3,7,10,11,13,14]	24
Morue noire au kale agrumé croquant nappé de sauce à la pomme rôtie et miso [1,4,7,10,11,13]	28
Filet de blonde de Galice sur purée de pommes de terre robuchon, mille-feuilles de pommes de terre au fromage, sauce Périgueux [4,10,13]	28
Côte de boeuf de blonde de Galice "dry aged" 45 jours, poivron rouge grillé au josper et frites pont-neuf	70
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]	24
Cannelloni au poulet rôti truffé à la béchamel de bolets et champignons de saison [1,4,5,10]	20

✦ Plat végétarien
10% TVA comprise

En cas de restriction/régime alimentaire particulier, merci d'en informer le personnel du restaurant qui saura vous conseiller

DESSERTS

Cheese-cake fluide [1,2,5,9,11,13]	9
Tarte tatin et sa glace au mascarpone [1,2,5,9,11,13]	9
Brownie maison aux noix et sa glace au caramel au beurre salé [1,2,5,9,11,13]	9
Fraises flambées, granité de pomme verte, accompagnées de haricots verts perona sucrés, terreau d'olive noire et de glace au basilic [10,11]	9
Pâte feuilletée super croustillante garnie de papaye rôtie caramélisée avec crème glacée au lait frais [1,2,5,9,11,13]	9
Millefeuille au chocolat avec glace à la noisette [1,2,5,9,10,11,13]	9
Dégustation de glace sur crumble [1,2,5,9,10,11,13]	9
Fruit de saison	7

10% TVA comprise

En cas de restriction/régime alimentaire particulier, merci d'en informer le personnel du restaurant qui saura vous conseiller

MENU DÉJEUNER

ENTRÉES

- ✦ Ceviche de mangue, papaye et tomates semi-séchées, filaments de piment et pousses de coriandre
- ✦ Salade de tomates mûres de saison, cébette de notre jardin, piments piparra et caviar arbequina [10]

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

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]

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]

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

- ✦ 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]

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]

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

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

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

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]

DESSERT

Dessert sélectionné par le chef

34€

Par personne · TVA comprise

Une entrée, un plat et un dessert au choix

Pain compris. Hors boisson.

✦ Plat végétarien

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

Le luxe de l'évasion

VIVOOD
BENIMANTELL