

S A P L E T A

by MARC FOSH

a la carte

Notre concept gastronomique se développe en harmonie avec l'environnement, en recherchant toujours les meilleurs produits à notre portée, en extrayant leur plein potentiel gustatif et en travaillant avec le feu, la fumée et les braises, qui sont la pierre angulaire de notre cuisine.

Marcfosh

ENTRÉES

Thon rouge fumé à froid

Ajo blanco aux pistaches, gel d'hibiscus, mandarines, pistaches croustillantes

32,00

Calamar de ligne grillé

Purée de chou-fleur truffée, chou-fleur rôti, oignon rouge mariné, sauce à l'encre

30,00

Tomates confites à l'anguille fumée & pickles

Tomates cerises confites, anguille fumée, caprons, consommé de tomates rôties avec perles d'huile et de vinaigre

24,00

Cappelletti aux champignons & amandes

Consommé de légumes racines, tartare de panais, carotte et céleri-rave, purée de champignons et shiitakés, amandes, huile verte, moutarde en grains

24,00

CLASSIQUES MARC FOSH

Riz crémeux bombetta au homard

Émulsion de safran et citron en saumure, bouillabaisse coco et saké méditerranéen

35,00

Gazpacho de mangue, balsamique blanc & gamba rouge

Crevettes marinées, mangue fraîche, huile de prebe de cirereta, praliné de pistaches, pistaches, gelée de mangue

24,00

Foie mi-cuit

Pain aux figues, prunes, caviar

28,00

Chou-fleur rôti en textures

Purée de chou-fleur rôti, soubise au ras el hanou, oignon rouge mariné, capucines

26,00

Faux-filet de bœuf galicien aux carottes, mûres & romarin

Purée de carotte, mini carotte, gelée de mûres, jus au romarin

43,00

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf marela, céleri, cèpes & moutarde
Purée de céleri-rave caramélisée, cèpes glacés, biscuit champignons-cacao, jus aux grains de moutarde, perles de céleri-rave glacées
38,00

Carabineros XL grillés (2 pièces)
Sabayon au tap de cortí et curcuma, blé crémeux fumé aux herbes fraîches et citron (à part)
38,00

Homard à la robata, abricots & panais
Panais confits, échalotes marinées, demi-glace de homard à la citronnelle
35,00

Filet d'agneau curé, chou-fleur caramélisé & fromage de brebis
Petit-lait de brebis, purée de chou-fleur, jus de sarriette, chou-fleur frit à la semoule, petits pois «larmes»
36,00

Saint-pierre, patate douce & pil-pil
Pil-pil à la ciboulette, émulsion de ciboulette, patates douces glacées, purée de patates douces rôties au four à bois, oignons grelots marinés
35,00

Sole à basse température, beurre blanc citrons en saumure & safran, asperges vertes & câpres
Filets basse température grillés, asperges fraîches, câpres frites, chlorophylle de persil, émulsion d'herbes
38,00

Porc ibérique grillé
Purée de brocolis et miso blanc, romanesco, prunes, jus au romarin, tronçon de bimi grillé et caramélisé
34,00

NOTRE GRILL

Poisson du jour avec accompagnements pour deux personnes
Turbot, Bar, Cap Roig, Vivaneau, Dorade (selon arrivage)
Mini-légumes vapeur avec AOVE
Pommes de terre mallorquines au beurre aux herbes, ail et oignons
verts
Beurre blanc au vin doux jeune et orange
Pil-Pil au safran et citronnelle

P.S.M.