
CONTEMPL
RESTAURANTE

L'essence du paysage dans chaque bouchée

Le feu, la fumée et la terre. Des saveurs nées de la nature, transformées en une expérience pure et sincère.

Une proposition gastronomique élaborée avec le plus grand soin du produit, mettant en valeur les références locales et de saison.

Chez ConTemple, les braises du four Jospier rythment une cuisine faite d'émotion, d'harmonie et d'élégance.

Silence. Nature. Saveur.

RESTAURANTE CONTEMPLE

EXPERIENCE TERRETA

APÉRITIF

Une petite bouchée choisie par le chef

ENTRÉE FROIDE

Hommage à la tomate

Sélection de tomates sous différentes textures

ENTRÉE CHAUDE

Bínu en tempura

Jaunes de potiron farcis au fromage à la crème et au potiron mariné servis avec un chutney d'avocat de la Vallée et assaisonnés d'une vinaigrette au miel et au zeste de citron vert

PLAT PRINCIPAL

Riz de l'Albufera cuit en llauna

Préparé avec un bouillon umami de légumes de saison, champignons shiitake et algue kombu garnis de pois mange-tout, artichauts, asperges vertes, mousseline d'ail noir et croustillant de tapioca et safran

DESSERT

Nèfle rôtie au josper et flambée à la mistela

Servie sur une base crémeuse de nougat de jijona, un délicat biscuit au miel de fleur d'oranger et une légère mousse d'orange valencienne

Duo de petit fours

42€

Par personne TTC

Beurre fumé servi à table avec des pains artisanaux +2€/pers.

EXPERIENCE BRASAS

APÉRITIF

Une petite bouchée choisie par le chef

ENTRÉE FROIDE

Mosaïque de carpaccio de truite

Avec ses œufs, touches de betterave et fruit de la passion, pistache, et un aguachile rafraîchissant à la roquette

ENTRÉE CHAUDE

Asperges blanches confites et rôties au josper

Servies avec une mousse d'ail blanc, un voile de guanciale de colonnata, un gel de mandarine et un praliné croquant d'amande marcona

PLAT PRINCIPAL (CHOISISSEZ UN)

“Le steak de la mer”

300 gr de parpatana de thon rouge

Servi avec une purée de pomme de terre violette façon Robuchon, des mini-carottes en escabèche finies au josper, une sauce miso blanc et du pak choï rôti

Entrecôte de bœuf [*]

300 gr de faux-filet de bœuf *frisona* Holstein national, maturé 30 jours

Côte de bœuf [*]

Faux-filet désossé (300 g). Affinée 40 jours +18€*

T-bone de bœuf [*]

Pièce d'environ 1 kg. Affiné 25 jours +18€* · Min. 2 personnes

[*] Servi avec une purée de pomme de terre violette façon Robuchon, des mini-carottes en escabèche finies au josper, une demi-glace au whisky et des poivrons piquillos rôtis

DESSERT

Nèfle rôtie au josper et flambée à la mistela

Servie sur une base crémeuse de nougat de Jijona, un délicat croustillant au miel de fleur d'oranger et une légère mousse d'orange valencienne

Duo de petit fours

64€

Par personne TTC

* Supplément par personne.

Beurre fumé servi à table avec des pains artisanaux +2€/pers.

EXPERIENCE CONTEMPLER

APÉRITIFS

Deux petites bouchées choisies par le chef

ENTRÉES FROIDES

Hommage à la tomate

Sélection de tomates sous différentes textures

Mosaïque de carpaccio de truite

Avec ses œufs, touches de betterave et fruit de la passion, pistache, et un aguachile rafraîchissant à la roquette

ENTRÉES CHAUDES

Bînu en tempura

Jaunes de potiron farcis au fromage à la crème et au potiron mariné servis avec un chutney d'avocat de la Vallée et assaisonnés d'une vinaigrette au miel et au zeste de citron vert

Asperges blanches confites et rôties au josper

Servies avec une mousse d'ail blanc, un voile de guanciale de Colonnata, un gel de mandarine et un praliné croquant d'amande marcona

PLATS PRINCIPAUX

“Le steak de la mer”

300 gr de parpatana de thon rouge

Servi avec une purée de pomme de terre violette façon Robuchon, des mini-carottes en escabèche finies au josper, une sauce miso blanc et du pak choi rôti

Entrecôte de bœuf

300 gr de faux-filet de bœuf *frisona* Holstein national, mûré 30 jours

Servi avec une purée de pomme de terre violette façon Robuchon, des mini-carottes en escabèche finies au josper, une demi-glace au whisky et des poivrons piquillos rôtis

DESSERT

Nèfle rôtie au josper et flambée à la mistela

Servie sur une base crémeuse de nougat de Jijona, un délicat croustillant au miel de fleur d'oranger et une légère mousse d'orange valencienne

Duo de petit fours

90€

Par personne TTC

Inclut beurre fumé servi à table avec des pains artisanaux

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

ROSÉS

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

ALLERGÈNES

Hommage à la tomate [10,11]

Bínu en tempura [1,6,10,13]

Mosaïque de carpaccio de truite [2,7,11,13]

Asperges blanches confites et rôties au josper [2,10,13]

Riz de l'Albufera cuit en *llauna* [4,10,13]

“Le steak de la mer”

Servi avec une purée de pomme de terre violette façon Robuchon [12], des mini-carottes en escabèche finies au josper [1,8,10,11], une sauce miso blanc [1,2,10] et du pak choï rôti

Entrecôte de bœuf · Côte de bœuf · T-bone de bœuf [*]

[*] Servi avec une purée de pomme de terre violette façon Robuchon [12], des mini-carottes en escabèche finies au josper [1,8,10,11], une demi-glace au whisky et des poivrons piquillos rôtis

Nèfle rôtie au josper et flambée à la mistela [1,2,5,10,11,13]

Duo de petit fours [1,2,5,13]

[01] Céréales avec gluten

[03] Crustacés

[05] Œufs

[07] Poisson

[09] Cacahuètes

[11] Soja

[13] Lait

[02] Fruits à coque

[04] Céleri

[06] Moutarde

[08] Sésame

[10] Sulfites

[12] Lupins

[14] Mollusques