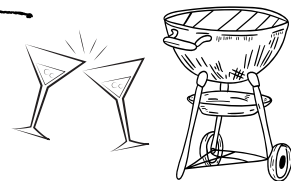




Rooftop La Vista



MENU SHOW COOKING BRASERO

CHAQUE VENDREDI SOIR DU 18 JUILLET AU 30 AOÛT
EVERY FRIDAY EVENING FROM JULY 18 TO AUGUST 30

AMUSE-BOUCHE

Canapé à la truffe, bao de saumon fumé, et barbajuan au poisson

Truffle "finger", smoked salmon bao, and fish barbajuan

ENTRÉE / STARTER

Ceviche de daurade à la truffe et jus d'orange sanguine,
tuile de pois chiche croustillante

Sea bream ceviche with truffle and blood orange juice,
served with a crispy chickpea tuile

PLAT / MAIN DISH

Belles gambas et tentacules de poulpe grillés aux amandes et au citron

Grilled prawns and octopus tentacles with almonds and lemon

GARNITURES / SIDE DISH

Maïs grillé et glacé à la sauce tomate, purée de patate douce à la truffe

Grilled corn glazed with tomato sauce, truffled sweet potato purée

SAUCES / DRESSINGS

Sauce vierge à la mangue et avocat ou beurre blanc citronné

Mango-avocado vierge salsa or lemon-infused white butter

DESSERT

Financier à la fraise de Carros

Carros strawberry financier

125€ par personne
toutes taxes comprises
(hors boissons)

€125 per person
all taxes included
(drinks not included)

