

# ALMA

Une passion pour la flamme - Un voyage jusqu'en Terre de Feu

Plus qu'une table, Alma vous invite à une véritable expérience culinaire pour découvrir l'Asado, une technique de cuisson par exposition au feu, typique de certains pays d'Amérique Latine comme l'Argentine, le Chili ou l'Uruguay. Au menu, des assiettes parfumées, saisies, braisées, fumées et riches en saveurs pour faire voyager vos papilles depuis le Golfe de Saint-Tropez jusqu'aux rivages de la Terre de Feu.

## « Black & blue » - 26€

Poire de bœuf saisie sur la braise - Sauce chimichurri – pomelo - chips de patate douce

## Gambas flambées au Mezcal - 30€

Melon – sauce huancaïna

## Poulpe flambé au Cachaça - 28€

Poivron brûlé – sésame – oignon cippoline purée citron confit

## LA TERRE

### Pluma de porc Ibérique - 36€

### Coquelet en crapaudine 34€

*Cuisiné aux herbes*

### Côte de bœuf pour deux - 150€

*Salers, maturée 57 jours*

### Filet de bœuf - 48€

*Simmental*



## LES TAPAS



## L'ASADO

### LE POTAGER - 5€

Pomme de terre cuite à la braise

Courgette violon poêlées

Riz vénéré con limon

Aubergine brûlée, fleur de sel

Taboulé de quinoa

Patate douce cuite à la braise

Frites, parmesan, huile de truffe

Avocat brûlé, parmesan

Chuchu gratiné au feu de bois

## Ceviche de loup - 26€

Maïs entier sur la braise – patate douce coriandre - piment vert - citron vert – oignon rouge – pamplemousse brûlé - manioc soufflé

## Tartare de thon - pastèque - 25€

Gingembre – échalote – persil plat huile d'olive – avocat

## Salade "chuchu" do Brazil - 22€

Christophine – orange – noix d'Amazonie coeur de palmier - concombre - menthe

## LA MER

### Pavé de saumon sauvage - 36€

### Tentacule de poulpe de roche - 35€

### Filet de lotte - 35€

### Loup de mer entier - 135€

### Langouste entière - 33€/100g

*Selon arrivage*



## Assiette de fromages - 18€

Fromages affinés au lait de vache, chèvre et brebis - chutney de mangue

## Le chocolat fumé au bois de hêtre - 18€

Crèmeux chocolat fumé – Opaline chocolat biscuit sponge cake – praliné noisette sorbet chocolat – dulce de leche

## La Banane - 18€

Mille-feuille à la banane grillée crème à la vanille Bourbon - glace caramel

## L'ananas pain de sucre rôti - 20€

Rôti au feu de bois - ganache piment de Cayenne - ananas séché - sorbet ananas

## L'arroz con leche - 16€

Riz au lait parfumé à la cannelle brûlé au sucre Muscovado

## La planche de fruits du marché - 17€

## La crème brûlée au Muscovado - 16€

## LES DESSERTS

Tous nos prix sont nets et TVA incluse  
Liste des allergènes disponible sur demande auprès de nos serveurs.