

# KULT

Restaurant & Cocktails

Restaurant ouvert du lundi au samedi  
de 12h à 14h et de 19h à 22h

*Restaurant is open from Monday to Saturday  
12.00 pm to 2.00 pm and from 7.00 pm to 10.00 pm*

## ENTREES / STARTERS

<b>King Crabe</b>	<b>18€</b>
<i>Crème de petit pois à la menthe, palet de pomme de terre confit, mayonnaise au corail d'oursin Mint peas cream, confit potatoes, sea urchin mayonnaise</i>	
<b>Asperges</b>	<b>16€</b>
<i>Vertes et blanches, gratinées au parmesan et noix, paletta bellota, copeaux de vieux parmesan, sauce maltaise Grilled parmesan cheese and nuts, Iberian ham, slices of old parmesan cheese, maltaise sauce</i>	
<b>Foie Gras Foie</b>	<b>16€</b>
<i>Compoté d'oignons rouges, réduction de balsamique Red onions chutney, balsamic reduction</i>	
<b>Tartare de magret de canard / Tartar of duck magret</b>	<b>13€</b>
<i>Cassis, cranberry et hibiscus Blackcurrant, cranberry and hibiscus</i>	
<b>Maquereau mi-cuit / Semi cooked mackerel</b>	<b>13€</b>
<i>Rhubarbe confite à la fève tonka et combava, pickels d'oignons rouges Confit rhubarb with tonka bean and kaffir lime, red onions pickels</i>	

## PLATS / MAIN COURSES

<b>Presa pata negra bellota iberico</b>	<b>28€</b>
Millefeuille de pommes de terre, piquillos farci et chorizo <i>Potatoes millefeuille, stuffed piqillos and chorizo</i>	
<b>Lotte rôtie / Roasted monkfish</b>	<b>28€</b>
Papada bellota, fleur de courgette farcie à l'ail noir, spaghetti tomate <i>Papada bacon, zucchini flower stuffed with garlic, tomato spaghetti</i>	
<b>Daurade rose / Pink sea bream</b>	<b>28€</b>
Fenouil en cru/cuit, artichaut, poivrade à l'ail rose de Provence, soupe de poisson au safran <i>Raw/cooked fennel, artichoke, pink garlic from Provence, saffron fish soup</i>	
<b>Ris de veau croustillant / Crispy sweetbreads</b>	<b>26€</b>
Crème d'oignons brûlés, petits pois et fèves, jeunes légumes primeurs <i>Cream of burnt onions, peas and beans, early vegetables</i>	
<b>Bar sauvage / Seabass fillet</b>	<b>26€</b>
Riz façon risotto, coques et salicornes, émulsion au curcuma <i>Rice from Camargue, cockles and glassworts, curcuma sauce</i>	
<b>Suprême de volaille jaune fermière / Chicken breast</b>	<b>24€</b>
Pommes grenailles, asperges et jus de volaille / Small potatoes, asparagus and poultry sauce	
<b>Spaghetti à la tomate / Tomato spaghetti</b>	<b>21€</b>
Petits pois, fèves, navets et cébettes, pesto / <i>Peas, beans, turnips and scallions, pesto</i>	

## DESSERTS/DESSERTS

<b>Assiette de fromage / Cheese plate</b>	<b>13€</b>
Sélection Marie Quatrehomme, <i>From Marie Quatrehomme house</i>	
<b>Le chocolat / Chocolate</b>	<b>9€</b>
Biscuit mi-cuit au Guanaja, crémeux au chocolat et tuile au sucre Muscovado <i>Semi-cooked guanaja chocolate biscuit, chocolate cream and crispy Muscovado sugar</i>	
<b>La passion / passion fruit</b>	<b>9€</b>
Coque craquante meringuée, mousse passion et mangue fraîche <i>Crispy hull and meringue, passion fruit mousse, fresh mango</i>	
<b>Le mojito / Mojito</b>	<b>9€</b>
Fine gelée à la menthe, mousse citron vert, espuma rhum ambré et granité citron vert <i>Light mint jelly, lime mousse, dark rum and lime granite</i>	
<b>La fraise / Strawberry</b>	<b>9€</b>
Réduction balsamique et sorbet / <i>Balsamic reduction and sorbet</i>	