



MENU ANNIVERSAIRE CETO | CETO ANNIVERSARY MENU

Disponible du vendredi 4 au samedi 5 Octobre

Available from Friday 4 to Saturday 5 October

195
hors boissons

Célébrez les 3 ans de Ceto avec notre Menu Anniversaire, un voyage à travers les plats emblématiques du chef Mauro Colagreco. Sous le signe de l'or marin, redécouvrez les incontournables qui ont marqué l'histoire de notre restaurant.

Celebrate 3 years of Ceto with our Anniversary Menu, a culinary journey through the emblematic dishes of Chef Mauro Colagreco. Under the sign of the marine gold, rediscover the signature dishes that have defined the history of our restaurant.

Sashimi de O-Toro de Thon maturée 60 jours sauce XO
Tuna O-Toro Sashimi, matured for 60 days XO sauce

Tulipe de betterave cuite en croûte d'algues,
condiment Tonnato, caviar Oscière
Seaweed crust roasted beetroot, Tonnato condiment, Osetra caviar

Huître de Camargue Bio fumée au barbecue,
pois chiches du pays façon tacos, consommé chaud
Organic Camargue oyster on the embers, local chickpeas, hot broth

Retour de petit bateau, sabayon aux micro-algues
Local fish, micro seaweed sabayon

Ile-flottante, citron vert et herbes fraîches
Ile-flottante, lime and fresh herbs

Millefeuille marin à l'algue Nori, vanille Bourbon, sauce toffee
Nori seaweed marine Millefeuille, Bourbon vanilla, toffee sauce