



## terre, mer et feu

Nous utilisons, pour élaborer nos plats, les produits des petits producteurs  
à la criée locale ainsi que nos propres vins.  
Dans notre cuisine on retrouve l'âme de Minorque.

## apéritifs

CAVIAR "ROYAL SIBERIAN" 30gr

HUITRES GILLARDEAU

## entrées

CRÈME LÉGÈRE D'AVOCAT

avec thon rouge etc vinaigrette au chili morita épicé

SASHIMI DE SAINT-JACQUES

avec fenouil "ajoblanco" et huile d'olive de Torralbenc

AGUACHILE ROUGE

de Langouste

CEVICHE DE DENTEX

avec légumes marinés

TARTARE DE VIEILLE VACHE

légumes marinés et glace à la moutarde de Dijon

LÉGUMES GRILLÉS

voile ibérique, purée de truffes et huile d'olive de Torralbenc

RAGOÛT D'ARAIGNÉE DE MER

œuf thermal et émulsion de fenouil

## riz

CRÉMEUX

aux gambas rouges

AU CONCOMBRE DE MER

porc ibérique et cèpes

DE LANGOUSTE, ET POIVRONS

avec son gratin de corail à l'aïoli (2 personnes minimum)

## à la braise

POISSON LOCAL ENTIER  
grillé au charbon de bois

LANGOUSTE EN "3"

1 tataki  
2 consommé fumé  
3 corail et pinces sur brioche, oeuf au plat et huile de truffe

STEAK DE VIEILLE VACHE  
grillé au charbon de bois

PORC IBÉRIQUE LAQUÉ  
salsifis et poireaux

CANNELLONI DE POULET  
fermier, foie et truffe

## desserts

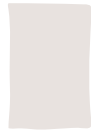
GIN LOCAL ET CITRON "POMADA"  
avec pomme verte, citron vert et menthe

PAIN PERDU  
avec "dulce de leche" et glace au romarin

MOUSSE DE FROMAGE  
pain au miel, caramel et réglisse

FONDANT AU CHOCOLAT

SÉLECTION DE FROMAGES  
minorquins



Contactez notre Maître si vous avez une intolérance alimentaire