

ENTRÉES

Huîtres “ <i>Fine de claire</i> ” avec du caviar de plancton et de la vinaigrette à l’ échalote (L’unité)...	5,50€
Terrine de foie mi-cuit aux épices avec de l’ avocat, du riz soufflé et du gel de vin <i>Sauternes</i> ...	22€
Crème brûlée au Porto et au Roquefort avec des crudités de raisin et de céleri	14€
Notre version de la salade “ <i>Caprese</i> ”	14€
Gratin de coquilles Saint-Jacques avec une sauce hollandaise à la lime accompagnée	22€
de choufleur aux diverses textures	
Raviolis de citrouille grillés avec une sauce de parmesan et de vanille	18€
Riz moelleux aux artichauts de Majorque avec des gésiers glacés à l’arôme de thym citronné ...	17€
Vichyssoise de betterave et ses croquants avec une émulsion d’aneth.....	12€
Steak tartare préparé et servi à table sur des toasts et des pommes de terre	22€

POISSONS ET FRUITS DE MER

Sole à la Meunière, cuisinée à basse température avec de la purée au safran et au citron	20€
Poulpe grillé avec des champignons confits, du fenouil marin et une salade d’ asperges sauvages..	23€
Maigre avec du quinoa moelleux, des nouilles de calmar et des petits pois	23€
Baudroie recouverte de croquant d’algues et de “ <i>causa limeña</i> ” péruvienne.....	27€

SELECTION DE VIANDES

Filet d’agneau en croûte d’amandes et de romarin avec une purée de maïs	23€
et un couscous de légumes	
Magret de canard au sel d’ herbes avec un mille-feuille de pommes de terre au fenouil	18€
mariné à la bière	
Filet de boeuf avec une purée d’ oignons, du “ <i>tatin de trampó</i> ” et une mousse de poivre.....	24€
“ <i>tap de cortí</i> ”	
Chateaubriand avec une symphonie de frites et de la sauce béarnaise (min. 2 personnes)...	33€

DESSERTS

Crêpe Suzette au style Equus	8€
Crumble aux fraises avec de la rhubarbe tiède à la crème anglaise	7€
Sorbet à l’orange, gélatine de liqueur “ <i>Amazonas</i> ”, caramel et poudre de café	6€
Chocolats avec passion	8€
Mousse de fromage avec des framboises, des amandes caramélisées et du sorbet aux pommes..	7€
Sélection de fromages de notre choix.....	8€

TVA incluse