

ENTRÉES

Huîtres “ <i>Fine de claire</i> ” avec du caviar de plancton et de la vinaigrette à l’ échalote (L’unité).....	5,50€
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	
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€

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€

SELECTION DE VIANDES

Filet d’agneau en croûte d’amandes et de romarin avec une purée de maïs	23€
et un couscous de légumes	
Chateaubriand avec une symphonie de frites et de la sauce béarnaise (min. 2 personnes)	33€

DESSERTS

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 | Sans gluten