

À PARTAGER

HOUMOUS D'AVOCAT 18 €
accompagné de dukkah et de pain carasau

CARPACCIO DE CREVETTE ROUGE DE MAJORQUE 32 €
avec abricot parfumé au palo

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE (6 pcs) 21 €

DU POTAGER À LA TABLE

POIREAUX CONFITS 18 €
avec sauce sobrasada et gremolata d'amandes et d'agrumes

TOMATE COR DE BOU AU JUS MENDOCINO, MIEL DE THYM ET FROMAGE 21 €
tomate rôtie en fleur, marjolaine, miel et copeaux de fromage de Mahón

GAZPACHO DE BETTERAVE 24 €
avec trampó et crevette rouge de Sóller

SALADE DE FEUILLES VERTES DE SÓLLER 18 €
orange, fenouil et pois gourmands avec vinaigrette aux pistaches et klamath

PRIX TTC

SON XOTANO
MALLORCA

DE LA MER

TAGLIATELLES ET SA CREVETTE IMPERIALE 36 €
avec suquet de fruits de mer

ENTRE ILLES 35 €
ventrèche de thon rouge Balfegó grillée avec ponzu aux agrumes,
vinaigrette tiède au miso et légumes sautés

TURBOT À LA MAJORQUINE 32 €

POULPE GLACÉ 28 €
avec beurre aromatique méditerranéen, émulsion d'ajo blanco et polenta

RIZ du SENYORET "Fruits de Mer" 32 €

DE LA TERRE

POULET COQUELETTE FERMIER FUMÉ ET LAQUÉ 37 €
à la moutarde et aux épices de Majorque

LINGOT DE PORC NEGRE MAJORQUIN À LA PEAU CROUSTILLANTE, BIO & KMO 39 €
avec crémeux de topinambour

FILET DE BŒUF ROSSINI 39 €
avec foie gras, sauce périgourdine à la truffe

CANNELLONI D'AGNEAU DE LAIT 26 €
avec fruits secs et béchamel de chou-fleur

PRIX TTC

DESSERTS

NAMELAKA AU FROMAGE DE CHÈVRE 12 €
avec chocolat blanc, crumble et fruits rouges

THE CHOCOLATE LOVERS 15 €
trois textures de chocolat

TIRAMISU AU LIQUEUR DE PALO MAJORQUIN 15 €
avec crème de pistache

MÉMOIRES DE L'ÎLE 12 €
mini torrija d'ensaimada aux herbes douces et glace à l'orange sanguine

NOTRE INTERPRÉTATION DU MOJITO 18 €
croustillant aérien d'amande à la menthe et au citron vert, crème d'agrumes
de Sóller et gommes au rhum

PRIX TTC