

MIURA

Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 59 euros

Menu dégustation en 6 services 85 euros (*dîner uniquement avant 21h*)

Accord mets et vins 60 euros

Entrée 21 euros / Plat 34 euros / Dessert 15 euros

A partager

Paleta Iberico de **Bellota** DOP Reserva 2017 20 euros

*

Ravioles de foie gras de canard, mini légumes, bouillon thaï & sésame grillé

Chaud-froid de **saumon** au **cresson**, **rémoulade au raifort** & coulis herbe fraîche

Carottes des sables, parfum de **vanille & orange**, émulsion acidulée

Coquilles Saint-Jacques marinées à cru, **navet long** fermenté, **quinoa** & eau de concombre +6 euros

**

Saint-Pierre confit au **laurier**, **artichauts poivrade**, mayonnaise parfumée à la **truffe**, vierge de légumes

Ris de veau laqué, **asperges blanches** du Val de Loire, **morilles**, sabayon au **vin jaune** & jus de veau +9 euros

Canette Apicius, mini **légumes croquants**, jus de **canard aux dattes**

Maquereaux grillés, **riz japonais**, jaune d'œuf confit & **poireaux crayons**, vinaigrette tranchée

Risotto d'orge perlé, parmesan & citron confit, **anguille Ikejime** fumée à la japonaise, **écume de fenouil**

Chèvre du père Fabre, jeu de textures & d'affinages, **pignons de pin**, glace au **thym** & tuile au miel

Entremets citron jaune & vert, perles du Japon au Combava, **sarrasin**, sorbet **bergamote**

Moelleux noisette & chocolat blanc, praliné aux **amandes & oranges confites**, sorbet yaourt

Namelaka chocolat Caraïbes, **Chiboust** à la **vanille**, tuile grué cacao, **glace de Tahiti** +6 euros