

# M I U R A

**Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 65 euros**

**Menu dégustation en 6 services 90 euros** (*dîner uniquement avant 21h*)

**Accord mets et vins 70 euros**

**Entrée 23 euros / Plat 36 euros / Dessert 17 euros**

A partager

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

\*

**Ravioles de foie gras de canard**, compotée d'oignons & **pequillos**, jus de veau & écume de pain grillé

**Tourteaux, granny smith & céleri**, curry de pastèque & huile d'aneth + 4 euros

Rolls d'**espadon** aux légumes croquants, **avocat, raisin & navet** fermenté, sauce vierge épicée

Salade de **choux fleur & haricots verts, œuf mollet** en croûte de noisette, champignons, émulsion miso ciboulette

\*\*

Tataki de **thon, fleur de courgette** farcie, ail noir, **lard de Colonnata**, nage parfumée à la **truffe**

**Ris de veau** croustillant, compotée de **tomates & aubergines, artichaut** aux olives & **citron caviar** + 9 euros

**Lotte rôtie**, topinambour, **trompettes de la mort & Pata Negra**, jus de poulet & écume de persil

Faux-filet de **bœuf maturé**, gaufre de pomme de terre, **rattes & girolles**, condiment betterave & jus de veau

**Risotto safrané** aux **citrons confits & blettes**, vieux parmesan, jeunes pousses & poivre long

\*\*\*

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

**Figues** de Solliès & **cassis**, citron jaune, coulis au vin rouge & fruits frais, glace **pistache**

**Tarte chocolat**, caramel au beurre salé & tonka, combava & glace **vanille de Tahiti** +5 euros

**Poire pochée yuzu - Sichuan**, moelleux aux **noix de pécan caramélisées**, zestes d'agrumes