

# MIURA

**Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 69 euros**

**Menu dégustation en 6 services 95 euros** (*dîner uniquement avant 21h*)

**Accord mets et vins 70 euros**

**Entrée 24 euros / Plat 38 euros / Dessert 18 euros**

A partager

Paleta Iberico de **Bellota** DOP Reserva 2017 22 euros

\*

**Ravioles de foie gras, navets glacés, jus de veau au Porto, émulsion citronnelle & huile de coriandre**

**Tomate** en gaspacho, quinoa & ail noir, **burrata**, pain brûlé & **truffe** d'été +5 euros

**Tartare de veau, betterave & rhubarbe**, mayonnaise à l'estragon & gingembre

**Pissaladière, anchois** de Cantabrie XL confits, basilic, olives noires & parfum d'herbes de Provence

\*\*

**Filet de canette** aux épices, millefeuille de **carottes, girolles** & maïs, jus de volaille & raisin

**Gnocchis d'Agria & petits pois** à la sauge, **mimolette & shitakés** caramélisés au soja

**Sashimi de sardines fumées** à la japonaise, **avocat, pêche, courgette & aubergine**, sauce vierge aux pignons de pin

**Ris de veau** laqué, **gyoza de homard** aux épinards, brocoletti, jus réduit & bisque au **Sauternes** +11 euros

**Lotte rôtie, artichauts** & pomme de terre, oseille, lard de Colonnata, émulsion de beurre blanc à la ciboulette

\*\*\*

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

**Tarte chocolat** Mayan Red 70%, **poivrons** confits, tuile gruée cacao, **piment d'Espelette** & **glace vanille de Tahiti**

**Figue de Solliès, bavaroise** vanille glacée, entremets **citron**, meringue & glace à la **Chartreuse**

**Tatin d'abricot**, biscuit, **riz soufflé**, praliné, émulsion romarin, **chocolat blanc** & glace **pistache** +4 euros

Prix nets en euros, taxes & service compris.  
Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.