

M I U R A

Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 55 euros

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

Accord mets et vins 60 euros

Entrée 19 euros / Plat 33 euros / Dessert 15 euros

A partager

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

*

Ravioles de foie gras, célerisotto & **trompettes de la mort**, jus réduit & émulsion vieux parmesan

Tourteaux & radis noir, carotte au curcuma, fane laquée & émulsion à l'orange +5 euros

Velouté de châtaignes, crème montée au lard, crumble de pain d'épices, **champignons boutons** & lard croustillant

Anchois de Cantabrie & **poire** en **maki**, jeunes pousses & noix, caviar de betterave, crémeux miso

**

Coquilles **Saint-Jacques** & **lard de Colonnata**, topinambour, datte, citron confit & carmine, jus de cochon

Mi-cuit de **thon albacore**, **quinoa** soufflé, jeunes légumes & pak choï, sabayon à l'oursin

Caille des Vosges au foie gras rôtie, embeurrée de **choux vert** au kumquat, émulsion jus de volaille

Ris de veau meunière, **épinards** aux oignons doux, **panais** en croûte, ail noir & jus de veau +9 euros

Risotto d'épeautre & maïs, **haddock fumé** & choux de Bruxelles, émulsion de moutarde à l'ancienne

Chèvre du père Fabre, jeu de textures & d'affinages, fruit du mendiant, sorbet tomate

Orange & pamplemousse, **gingembre** confit, opaline & meringue poivre de Timut, sorbet orange sanguine

Entremets chocolat « **Caraiïbes** », crémeux banane & praliné cacahuète +5 euros

Tarte mangue, ganache **passion**, sponge cake noix de coco, sorbet