

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

*

Carpaccio de daurade royale acidulé, **avocat**, **pêche** & **romarin**, sorbet tomate & piment d'Espelette +5 euros

Ravioles de foie gras de canard, mini légumes, jus de veau & vieux parmesan

Rolls de **concombre** & **quinoa** condimenté, **œufs de saumon**, fine gelée à la menthe fraîche & framboise

Makis de **faux-filet de bœuf maturé** & fines herbes, gaspacho d'**aubergines fumées** & **anchois de Cantabrie**

**

Suprême de poulet jaune, sauce poulette au basilic, **navet**, **poireaux** & **carottes fanes**, sabayon sauce soja-citron vert

Maigre de Corse rôti, petits pois & **artichaut**, émulsion de coquillage coco-wasabi

Cannellonis de celerisotto, **choux pak choï**, réduction de jus de légumes & chlorophylle, jeunes pousses

Ris de veau en croûte d'oignons frits, **gyoza de homard-épinard**, jus de veau & **bisque au Sauternes** +15 euros

Poulpe grillé, fricassée de **girolles**, **maïs** & **brocolettis**, rouille & jus de poulet rôti

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

Fraises gariguettes & **rhubarbe** confite, ganache à la **verveine**, meringue & sorbet +5 euros

Crème au **chocolat « Caraïbes »**, mousse légère au **café**, gavotte & praliné glace cacao

Cerises Burlat, **crèmeux** à la **vanille**, citron confit & amarena, sorbet basilic