

# M I U R A

Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 48 euros

Menu dégustation en 6 services 75 euros *(dîner uniquement avant 21h)*

Accord mets et vins 55 euros

Entrée 17 euros / Plat 29 euros / Dessert 15 euros

A partager

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

\*

Velouté de **petit pois glacé**, **crumble**, mini légumes, gelée des cosses & sésame noir

**Haddock fumé** & **bigorneaux** aux pêches, avocat & baies roses, **sorbet à l'huile d'olive** +6 euros

**Ravioles de foie gras** de canard à la méditerranéenne, **émulsion ras el-hanout** & bouillon de bœuf

**Rouget barbet**, macédoine de jeunes légumes à la rouille, fine gelée de poissons de roche & salicorne

\*\*

**Lieu jaune** rôti aux **algues**, légumes à la provençale, salade de **fenouil** aux fraises & poutargue, beurre blanc

**Suprême de poulet jaune fermier** « Apicius », artichaut, **asperge verte**, siphon épeautre & tomme, jus à la cerise

**Risotto d'orge perlé** au maïs & jus de poulet rôti, lard de Colonnata, **morilles**, émulsion de navet & parmesan

**Ris de veau** laqué au **Porto**, **cappelletti** aux légumes de printemps & brousse, **pomme de terre au Bellota** +11€

**Lotte confite**, viennoise à l'**estragon**, fricassée de **girolles** & marmelade de tomates, jus de veau

\*\*\*

**Chèvre du père Fabre**, jeu de textures & d'affinages, sorbet tomates-basilic

**Framboises**, myrtilles & **noix de coco**, streusel **amande** & chocolat blanc, sorbet

**Chocolat** «Caraiïbes», entremet **praliné noisette-combava**, tuile cacao & glace noisette +6 euros

**Abricot au thym**, **praliné pistache**, tuile dentelle & sorbet yaourt