

# 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

\*

**Œuf mollet**, crème d'**asperges vertes** au citron & à l'estragon, **caviar de saumon** et jaune d'œuf confit

**Tartare de daurade royale**, vinaigrette au **tahini**, miel & coriandre, gelée de concombre & pois chiches

**Ravioles de foie gras** de canard, **mini légumes** printaniers & bouillon thaï

**Tourteau-rhubarbe**, mousseline de **chou-fleur** aux feuilles de cannellier, lait ribot à l'huile d'herbe +6 euros

\*\*

**Agneau en 3 façons**, **artichauts**, chou pak-choi & pequillos, jus tranché à l'**anis**

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

**Ris de veau** piqué à la **citronnelle**, cuit meunière-laqué, **petits pois** à la française, jus de veau à l'orange + 11 euros

**Sardines fumées à la japonaise**, concassée de **tomate** à la **vanille** & **oignons rouges**, gnocchis au basilic, beurre blanc

**Saint-Pierre** confit au laurier, **asperge blanche**, aubergine-haricot noir, fèves, câpres frits, pomme de terre à l'ail des ours

\*\*\*

**Munster** fermier, **infusion de cumin** & gel à la bière, tuile au miel

**Fraise** de plein champ, **bavaroise** à la **verveine** & **citron vert**, graine de pavot & sorbet

**Chocolat** «Caraïbes», entremet coulant infusé au thé, rose des sables et glace au **thé matcha** +6 euros

**Suprême de pamplemousse**, sablé breton, **crémeux gingembre**, perle du Japon au **combava**, sorbet bergamote