

# M I U R A

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

\*

**Bar en carpaccio, artichaut**, huile d'olive à la vanille, menthe, pignons de pin & zestes d'agrumes

**Velouté de pomme de terre Agria** à l'huile de noisette, poireaux crayon glacés, **œufs de saumon & truffe noire** +6 euros

**Betterave confite, porc au caramel & chou vert**, pickles en marmelade, sabayon au **vin jaune**

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

\*\*

**Coquilles Saint-Jacques** panées aux oignons frits, **épinards** aux oignons doux, **sabayon de Champagne** au siphon

**Filet de bœuf mariné**, cannellonis de joue de bœuf braisée, **brocoletti** & ail noir, mousseline de **carottes au foie gras**

**Ris de veau laqué**, **tagliatelles de salsifis**, condiment pamplemousse & **citron caviar**, pousses de coriandre +9 euros

**Lotte rôtie** au poivre long, **risotto** crémeux au parfum de **safran**, supions grillés, jus de veau

**Crosnes & navet boule d'or** en fricassée, poires, crème de **Beaufort**, carmine, réduction de Barolo

\*\*\*

**Mangue caramélisée** au **poivre de Sichuan**, entremets **noix de coco & chocolat blanc** au **combava**

**Crémeux chocolat** « **Caraiïbes** », **financier** aux graines de **fenouil**, orange confite, glace sel de Guérande +5 euros

**Kivi jaune à la coriandre**, coulis **streusel aux amandes**, tuile citron, sorbet

**Chèvre du père Fabre**, jeu de textures & d'affinages, fruit du mendiant, glace au miel