

M I U R A

Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 65 euros

Menu dégustation en 6 services 90 euros (*dîner uniquement avant 21h*)

Accord mets et vins 70 euros

Entrée 23 euros / Plat 36 euros / Dessert 17 euros

A partager

Paleta Iberico de **Bellota** DOP Reserva 2017 22 euros

*

Makis de sardines fumées à la japonaise, **avocat**, mangue & **coriandre**, vinaigrette & émulsion miso

Carpaccio de bar & lentilles du Puy, gelée au gin, glace à l'huile d'olive, parfum de citronnelle +6 euros

Velouté de **carotte au romarin**, **quinoa**, poires au Saké, jeunes pousses & pignons de pin

Ravioles de **foie gras**, coulis de **maïs** grillé, magret de canard fumé, cerfeuil & pickles d'oignons

**

Gnocchis d'Agria, artichaut & **truffe noire**, jus de veau & parmesan

Ris de veau au sautoir, **asperges blanches**, **morilles** & jus des sucs +15 euros

Poulpe grillé à l'orientale, **tajine de légumes**, dattes, bouillon épicé au **safran**

Filet de canette, **celerisotto aux shiitakés**, gel de betterave, jus de volaille au Porto

Lotte basse température, pousses d'épinard & salsifis rôtis, condiment chorizo-noisette

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

Tout chocolat Mayan Red, streusel, crémeux & sorbet chocolat +5 euros

Tarte au citron & orange sanguine, praliné aux amandes & poivre de Timut, sorbet

Riz au lait à la vanille & **noix de pécan**, caramel au beurre salé, gavotte, sorbet yaourt

Prix nets en euros, taxes & service compris.
Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.