

# M I U R A

Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 55 euros

Menu dégustation en 6 services 85 euros *(dîner uniquement avant 21h)*

Accord mets et vins 60 euros

Entrée 19 euros / Plat 33 euros / Dessert 15 euros

A partager

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

\*

Tataki de **bœuf maturé**, **couteaux**, **salicorne**, pequillos, vieux parmesan & sabayon soja-citron vert

Carpaccio d'**espadon mariné**, **avocat** fumé, **groseilles** fermentées, amandes, sorbet huile d'olive

**Ravioles de foie gras**, salmigondis de **tomates** & courgettes, émulsion de **sauge** & tofu, pignons de pin +5 euros

**Chaud-froid d'œuf mollet** à l'estragon, celerisotto & caviar de saumon, velouté glacé de champignons de Paris

\*\*

**Maigre de Corse** au laurier, **figues de Sollies** rôties, **citron** confit, salade de fenouil & pousses d'épinard

**Ris de veau** laqué citronnelle, **aubergines** au miso rouge, embeurrée de **chou vert** & lard fumé +9 euros

**Filet de canette** « apicius », **polenta**, mini légumes & raisin, sauce miroir aux épices

**Chou-fleur rôti** au curry, **sot-l'y-laisse** de poulet, baies de cassis, pak choi & ail noir

**Aile de raie**, **artichaut** & fricassée de **girolles**, mousseline de beurre blanc, câpres frits

\*\*\*

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

**Cheesecake citron**, **mirabelles** caramélisées au **romarin**, sorbet bergamote

**Crèmeux chocolat** «Caraïbes» épicé, sablé breton, marmelade de **poivron rouge**, sorbet piment d'Espelette

**Pêche** fraîche, streusel amande & ganache **verveine**, coulis de nectarine & tuile meringuée +5 euros

Prix nets en euros, taxes & service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.