

M I U R A

Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 69 euros

Menu dégustation en 6 services 95 euros *(dîner uniquement avant 21h)*

Accord mets et vins 70 euros

Entrée 24 euros / Plat 38 euros / Dessert 18 euros

A partager

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

*

Tataki de faux-filet de bœuf maturé, **navets & cerises**, enoki, gelée de Porto, vinaigrette à l'huile de noix

Tartare de langoustine, voile à la **verveine**, **citron caviar** & wasabi, glace à l'huile d'olive, émulsion de **bisque** +7 euros

Velouté d'asperges blanches, tagliatelle d'**asperge verte**, **œuf poché**, mimolette & tuile de pain

Raviole de foie gras de canard, **artichauts poivrade** & **piquillos**, olives noires, jus & émulsion au romarin

**

Bar au laurier, **épinards & chou-fleur** rôti, agrume brûlé & beurre blanc à la vanille

Ris de veau laqué meunière, **petits pois** à la sauge, **anchois** & citrons confits, émulsion lard de Colonnata +11 euros

Pluma de cochon « Duroc », **poulpe** au **chorizo**, oignon, piperade de légumes, réduction à l'orange

Risotto d'aubergines & haricots noirs, **feta** grillée, tomates confites, basilic & câpres frites, émulsion **safranée**

Rouget cuit en portefeuille, **fenouil** confit & steak de tomates séchées, avocat, jus de roche & oursins

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

Entremets chocolat "Tuma Yellow", **cerise amarena**, tuile gavotte & glace à la chartreuse +5 euros

Fraise & rhubarbe confite, sablé breton, crème de citron jaune, opaline & glace à la crème Isigny

Suprêmes de **pamplemousse & orange**, crémeux **mascarpone**, meringue, caramel au **citron vert** & glace **gingembre**

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