

MIURA

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

*

Ravioles de foie gras, artichaut poivrade, jus de canard au Porto & vieux parmesan

Velouté de petits pois & crémeux de lard fumé, tuile de tapioca & émulsion à la marjolaine

Chair de tourteau, macédoine de **légumes primeurs**, mayonnaise à l'estragon, voile de crustacé

Asperge verte du Val de Loire, **tataki de bœuf**, **morilles** farcies, sabayon soja-citron vert, jus réduit +6 euros

**

Carré d'agneau, caillette de **tajine** d'agneau confit au **citron**, pois chiches et mini carottes

Risotto aux **oignons** et **tomates** confites, **feta** grillée, pignons de pin, émulsion de **safran** & pistou

Bar à la vapeur de **citron lime**, **gyoza de homard** & wok de légumes, bisque au **Sauternes** + 7euros

Ris de veau au sautoir, ail des ours, **asperges blanches** & **morilles**, jus de veau & éclats de noisettes +11 euros

Sardine fumée à la japonaise, **pomme Anna**, gel de **miso**, sauce concombre-tofu, salade de jeunes pousses au sésame

Fourme d'Ambert, gel de **poire** & émulsion d'**oignons**, **carmine** & glace à la **bière**

Tarte au citron, **kiwi**, amandes caramélisées, opaline & meringue, sorbet yuzu

Fraise Gariguette, praliné **pistache**, coulis & émulsion de fleurs de sureau, glace yaourt +6 euros

Crémeux chocolat, croustillant **feuillantines cacao**, **noix de pécan**, gavotte & sorbet café

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