

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

*

Chaud-froid de volaille jaune, sauce soja-citron vert, gel d'estragon, brocolettis & jeunes pousses

Ravioles de foie gras de canard, célerisotto, shiitaké, jus de veau & vieux parmesan

Velouté de châtaignes, marmelade de **courge** & pétale de choux de Bruxelles, écume de noisette

Tourteaux mayonnaise au curry, voile de **cresson** & **œufs de saumon**, écume de crabe au **Sauternes** +6 euros

**

Rouget, fenouil confit & **lard de Colonnata**, carotte & crumble d'olives noires, jus réduit

Gnocchis de butternut, épinards & artichauts poivrade, jus de légumes & siphon d'oignon

Caille des Vosges farcie au **foie-gras**, patate douce, kumquat, jus de volaille, émulsion pamplemousse

Ris de veau caramélisé, salsifis, **truffe**, sabayon au **vin jaune** & à la sauge, jus de veau +9 euros

Coquilles Saint-Jacques, mousseline de **panais**, moelle de bœuf & câpres, jus de bœuf & ail noir

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

Banane flambée, moelleux **noix de coco**, **tapioca** à l'hibiscus & gel passion, sorbet

Entremets chocolat Mayan Red, **café**, sauce cacao crémeux & sorbet chocolat + 5euros

Sablé basque, **marrons confits** & **clémentine**, meringue Tonka, glace crème fraîche Isigny

Prix nets en euros, taxes & service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.