

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

*

Ravioles de foie gras, concassée de **tomates** aux oignons rouges, spaghettis de **courgettes**, jus de veau & émulsion thym

Carpaccio de **daurade royale**, **artichauts**, pignons de pin, **grenades** & gelée aux agrumes, huile de basilic

Velouté de **petits pois glacé**, jardin de légumes croquants

**

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

Bar rôti aux **kumquats**, **fenouil** confit, émulsion lait de coco – coquillages & wasabi, herbes

Filet de bœuf «Chateaubriand», échalotes confites au jus de pomme, lard de Colonnata & pomme Anna, jus de boeuf

Moelleux au chocolat, crémeux "Tuma Yellow" 70%, **caramel au beurre salé**, sorbet yaourt

Entremets **verveine & framboises** fraîches, **meringue**, **chocolat blanc**, praliné & glace pistache

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