

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 daurade à l'estragon, jaune d'œuf confit, **asperge blanche** & aubergine

Ravioles de foie gras de canard, **céleri** confit & **morilles**, crouton & jus de volaille crémé +6 euros

Velouté de petit pois à la **marjolaine**, tuile de tapioca, gel de betterave & gingembre, poudre d'olive noire

Carpaccio de sérieole, quinoa & concombre au citron, crémeux **avocat**, ail noir & bisque de crevettes

**

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

Maquereaux grillés, asperges vertes du Val de Loire, **rattes & œufs de saumon**, sabayon soja-citron vert

Risotto au **curcuma**, thym & **courgettes, citron caviar**, parmesan & émulsion d'amandes grillées

Ris de veau en croûte d'oignons, mousseline de **carottes au foie gras**, mini carottes & gel d'oignon blanc +11 euros

Bar mariné au **miso, brocolettis**, racines de lotus, jus de veau au caramel de Porto

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

Tartelette au chocolat «Mayan red 70%», caramel au beurre salé, tonka, sauce pralinée & glace

Entremets à la mangue & noix de coco, yuzu, meringue & glace verveine

Fraise Cléry, crémeux **citron** & moelleux **pistache**, sorbet citron basilic +5 euros