

M I U R A

Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 55 euros

Menu dégustation en 6 services 85 euros (dîner uniquement avant 21h)

Accord mets et vins 60 euros

Entrée 19 euros / Plat 33 euros / Dessert 15 euros

A partager

Paleta Iberico de **Bellota** DOP Reserva 2017 20 euros

*

Tartare de langoustines, carpaccio de **cèpes**, émulsion de corail, sorbet poivre de Sichuan & crème aigre +5 euros

Ravioles de foie gras, célerisotto & **trompettes de la mort**, jus réduit & émulsion vieux parmesan

Pressé de **légumes**, ail noir, coulis de cresson & **œuf de saumon**

Velouté de châtaignes, crème montée au lard, **champignons boutons** & lard croustillant

**

Sardines fumées à la japonaise, embeurrée de **poireaux**, jaune d'œuf confit, émulsion pomme de terre à la **truffe d'automne**

Cabillaud laqué au citron confit, mousseline de **panais** & fricassée de **champignons sauvages**, jus de volaille

Ris de veau au sautoir au parfum de **café, salsifis** à la noisette, chou pak choï & jus de veau +9 euros

Selle d'agneau «Wellington», mousseline d'agria à l'huile de noisette, salade de cerfeuil & jus d'agneau aux baies

Risotto à la **moelle de bœuf**, butternut & **safran, cèpes** rôtis

Chèvre du père Fabre, jeu de textures & d'affinages, sorbet tomates-basilic

Tarte au citron, entremets **thé matcha**, sponge cake, tuile meringuée, sorbet

Poires Comice pochées, ganache à la **myrtille**, noix de pécan caramélisées

Entremets chocolat, coulant **praliné-pistache**, siphon de pain perdu, glace chocolat Caraïbes au sel de Guérande +5 euros