

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, célerisotto & **trompette de la mort**, jus de veau & émulsion parmesan

Velouté de **châtaignes**, **oignons caramélisés** & légumes croquants, parfum de **truffe noire du Périgord**

Tartare de langoustine, crémeux d'**artichaut**, **citron caviar**, glace huile d'olive & piment d'Espelette +6 euros

Teriyaki de thon, salade de **sarrasin** à la coriandre, **raifort**, sabayon soja-citron vert & émulsion ananas

**

Risotto à la truffe noire du Périgord, **courge** & **carmine**, jaune d'œuf confit & parmesan, jus de veau

Ris de veau laqué, **gyoza de homard** aux épinards, **salsifis**, jus réduit & bisque au **Sauternes** +11 euros

Caille des Vosges au **foie gras** & **raisin**, embeurrée de **chou vert** au lard, émulsion à la citronnelle

Coquilles **Saint-Jacques** à la **moelle de bœuf**, mousseline de **panais**, jus de poulet rôti & **truffe noire du Périgord** +7 euros

Bar au four, **encornet** grillé au persil plat, **épinards** & **mini carottes**, beurre blanc truffé

Tarte mangue & **noix de coco**, gelée **passion**, sponge cake sésame & meringue exotique, sorbet

Cheesecake au citron, **main de Buddha** confite, suprêmes d'agrumes & sorbet yaourt

Chocolat « Mayan Red 70% » & **entremets vanille**, praliné **noix de pécan** & **caramel** au beurre ½ sel, glace +6 euros

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

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