

M I U R A

Menu Déjeuner Entrée / Plat à 28 euros

Velouté de châtaignes, champignons et crème de lard

*

Jarret de veau mousseline de carotte foie gras-gingembre, pousses de moutarde, jus de veau ou Risotto à la bisque de crustacé, joue de lotte rôtie à la plancha

Menu Entrée / Plat / Dessert à 44 euros

Entrée 14 euros / Plat 26 euros / Dessert 12 euros

A partager

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

Sashimis de sardines fumées à la japonaise 18 euros

*

Langoustines en carpaccio, pomme et radis blue meat, agrumes et zeste de **combava**

Foie gras de canard et lentilles vertes du Puy en trilogie, mi-cuit, poêlé et cru, grué de **cacao**

Asperges blanches du val de Loire, morilles à la crème de jus de veau et cognac +8 euros

Velouté d'étrilles aux épices, crémeux de **betterave** rouge, mini légumes et crème montée – salicorne

Asperges vertes de Provence, œufs de saumon et sabayon soja-citron vert

**

Lotte de nos côtes rôtie, fèves de soja au foie gras - tomates confites & olives, salade d'herbes

Ris de veau cuit meunière, épinards & asperges vertes, jus des sucs à l'orange +9 euros

Joue de bœuf confite, risotto de coquillettes au beurre de truffe et parmesan 24 mois, jus de daube

Lieu jaune laqué au miso, choux kale aux pignons de pins, mousseline de carotte au gingembre

Gnocchis à l'ail des ours, émulsion d'échalottes caramélisées

Brillat Savarin truffé, jeunes pousses à l'huile de noisette

Soufflé du jour

Entremet café-mascarpone, streusel chocolat noisette, crème glacé café

Tartelette chocolat « Vietnam » à la fleur de sel, dôme de banane flambé et glace vanille de Tahiti +5 euros

Mangue-coco

Pamplemousse rose, crémeux gingembre, sablé breton & glace verveine

Prix nets en euros, taxes & service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.