

# M I U R A

Menu Entrée / Plat / Dessert à 46 euros

Entrée 15 euros / Plat 27 euros / Dessert 12 euros

A partager

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

\*

**Langoustines en tartare**, voile de céleri branche, gel de betterave et cerfeuil, noisettes

**La tomate « Datterino »**, confite et en consommé glacé, basilic et tuile de parmesan

**Sashimis de sardines fumées à la japonaise**, avocat et figues fraîches, condiment coriandre – citron vert

**Ravioles de foie gras**, fricassée de girolles, jus de veau & écume du champignon + 5 euros

**Carpaccio de cèpes et dorade** en gravelax, salade d'herbes, vinaigrette aux écorces d'agrumes

\*\*

**Saint-Pierre au laurier**, jeunes pousses et navet long, figues rôties au citron confit

**Maigre cuit à la vapeur de citron lime, poireaux grillés, beurre blanc aux algues** émulsionné

**Gnocchis aux choux-fleurs** multicolores, beurre de **truffe blanche**, Beaufort et tagettes, jus de veau

**Filet de cannette rôti**, polenta au siphon, raisins et olives noires, sauce yakitori

**Ris de veau meunière** au beurre demi-sel, **cèpes rôtis** au persil simple, **citron caviar** & jus des sucs +9 euros

\*\*\*

**Chèvres** de la fromagerie **Dubois-Boulay** en 3 **textures**, pignons de pin & basilic

**Soufflé du jour**

**Ganache chocolat noir « Vietnam »**, praliné & grué de cacao, glace vanille de **Tahiti** +5 euros

Tarte **mirabelle - citron vert**, ganache et sorbet **verveine**

**Poire pochée & myrtilles**, crémeux au thé matcha