

M I U R A

Nous vous préparons une nouvelle carte pour la réouverture du 1^{er} Septembre !

Vous pouvez tout de même jeter un œil à notre dernière carte ci-dessous.

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 livèche, gel d'hibiscus et grenade, noisettes

Velouté de châtaignes au beurre noisette, lard, parmesan et fricassée de girolles + 5 euros

Sashimis de sardines fumées à la japonaise, avocat et coing, condiment céleri

Ravioles de foie gras de canard, célerisotto, jus de veau

Tataki de bœuf maturé, Beaufort et champignons de Paris, anchois, vinaigrette tiède

**

Merlu poché au jus de **coquillages** et lait de **coco** - wasabi, **oignons au curcuma** et fenouil

Coquilles Saint-Jacques et **moelle de bœuf grillées**, panais, jus de poulet rôti

Gnocchis de pomme de terre et **courge spaghetti** aux **amaretti**, cresson, écume d'amande au beurre de truffe blanche

Filet de canette rôti, betteraves multicolores, jus de canard à l'orange et aux épices

Ris de veau cuit meunière au beurre demi-sel, **girolles** au persil simple, **citron caviar** et jus des sucs +9 euros

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

Soufflé du jour

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

Tarte aux amandes et citron jaune, entremet chocolat blanc et thé matcha

Marrons confits & clémentines, streusel à la cannelle, glace **crème fraîche d'Isigny**

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