

M I U R A

Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 48 euros

Menu dégustation en 6 services 75 euros *(dîner uniquement avant 21h)*

Accord mets et vins 55 euros

Entrée 17 euros / Plat 29 euros / Dessert 15 euros

A partager

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

*

Tataki de **bœuf maturé & anguille fumée** à la japonaise, émulsion chlorophylle, **courge & énoki**, jus de veau en vinaigrette

Carpaccio de **coquilles Saint-Jacques** aux **agrumes, betterave**, gel d'ail noir & **citron jaune**, huile végétale +5 euros

Ravioles de foie gras de canard, **ragoût de céleri**, jus réduit & émulsion parmesan

Velouté de châtaignes, duxelles de **champignons de Paris** & crème fouettée, voile d'**amande** & émulsion chorizo

**

Lieu jaune à la vapeur de **curcuma, céleri confit & avocat grillé**, émulsion coco- wasabi-coquillage

Caille des Vosges au foie gras rôtie, embeurrée de **choux vert** au **kumquat & lardo di Colonnata**, émulsion jus de volaille

Risotto de chou-fleur parfumé à la **truffe blanche** & tonka, pétales de choux de Bruxelles, moelle de bœuf & jus de veau

Thon albacore, mousseline de **panais** à la cardamome & **mangue**, sauce **yakitori**

Ris de veau cuit meunière, pousses d'épinard & **salsifis rôtis, clémentine, jus des sucs** +9 euros

Tartelette **gorgonzola** « à la cuillère », crème montée au **foin**, gel **amarena**, olive noire

Poire « Comice », **marrons confits & agrumes**, sorbet bergamote de Sicile

Chocolat noir «Caraiibe», crémeux **praliné**, coulant **café**, grué cacao & glace à la **Chartreuse** +5 euros

Kiwi jaune, streusel noix de coco, **cheesecake** à la **coriandre** & gaspacho du fruit, **sorbet coco**

Prix nets en euros, taxes & service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.