

MIURA

Menu Déjeuner Entrée / Plat à 28 euros

Entrée : Makis de saumon d'Ecosse et thon à la Savora, crème d'oignon au curcuma

Plat : Filet de canette rôti, quinoa aux olives noires, salsifis, jus de canard ou Risotto verde au vieux parmesan, crevettes et jus des sucs émulsionné

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

*

Poulpe grillé, crémeux de **pois chiche**, épeautre & maïs soufflé, huile de **menthe**

Saint-Jacques naturelles en coquilles, champignons de Paris & **parmesan**, huile d'olive sauce **soja**

Rémoulade d'hiver, espuma de **Beaufort**, **jaune d'œuf** confit & fraîcheur de pin

Poireaux crayon, sabayon au **Champagne**, **truffe noire** +8 euros

Velouté de **châtaignes**, chantilly au lard fumé, champignons, tuiles aux cèpes et persil simple

**

Maigre de Corse, **haricots coco** au **foie gras** - tomates confites & olives, salade d'herbes

Ris de veau cuit meunière, **épinards & salsifis glacés**, jus des sucs à l'orange +9 euros

Poitrine de cochon confite - grillée aux épices, **cerfeuil tubéreux**, jus de cuisson

Merlu poché au lait, **bigorneaux**, **choux** multicolores, beurre blanc - nori

Ravioles de courge spaghetti aux amaretti, écume de lait d'amande

Saint Nectaire fermier, gelée de poire & piment d'Espelette

Soufflé du jour

Mangue rôtie au poivre de Sichuan, glace **vanille de Tahiti** +5 euros

Cheesecake ananas-passion, sorbet passion

Pamplemousse rose, crémeux **gingembre**, sablé breton & glace **verveine**

« **Tout chocolat** » crémeux, siphon Gianduja, streusel

Baba au rhum & **yuzu**, crème chantilly aux **agrumes**

Prix nets en euros, taxes & service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.