

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

Sashimis de sardines fumées à la japonaise 18 euros

*

Tourteau-mayo, macédoine de jeunes légumes à l'estragon, eau de tomate en fine gelée, perles de wasabi +5 euros

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

Cressonnière de petits pois en velouté glacé, **haddock fumé** et artichaut poivrade, jeunes pousses

Rouget cuit à la nage, sarrazin, fèves, sabayon mousseux, tuile dentelle & fleur de bourrache

Saumon d'Ecosse façon hareng pomme à l'huile

**

Maigre « demi-sel » cuit à la vapeur et laqué, carpaccio de camus, réduction de jus de veau & tomate confite

Ris de veau doré au sautoir, pousses d'épinard et mousseline de carottes, citron caviar, jus de veau citronnelle +9 euros

Poulpe Panko, avocat grillé, caviar d'aubergine et haricots noirs, sauce tartare épicée

Gnocchis au basilic, méridionale du potager, vieux parmesan

Joue de bœuf confite, mousseline de pommes de terre au beurre de truffe blanche, mini légumes

Gorgonzola à la cuillère, marmelade de tomates ananas & piment d'Espelette

Soufflé du jour

Ganache au chocolat noir « Origine Vietnam », streusel, moka, **glace vanille de Tahiti**

Fraises-rhubarbe, crèmeux gingembre, sablé breton & glace fromage blanc

Vacherin cerises bigarreau, sorbet pistache de Sicile

Cheesecake abricot-romarin, glace miel et pignons de pin