MIRO

MENU PLAISIR
DU 3 AU 13 NOVEMBRE

Entrée / plat / dessert 32€

TATAKI DE CANARD
Houmous & pois chiches croustillants
Condiment au citron confit

OU

L'OEUF PARFAIT
Émulsion panais & café
Chips de panais

PICANHA DE VEAU
Laquée au miel et à la noix de cajou
Déclinaison de betteraves

OU

DAHL DE COURGE
Châtaignes & noisettes
Labneh

OU

DOS DE LIEU NOIR
Rôti au miso
Endives braisées & hollandaise au yuzu

L'ILL FLOTANTE
Crème anglaise à la vanille
Meringue aux cacahètes & caramel miso

À LA CARTE

CEVICHE DE POULPE — 18€
Sauce Yuxiang
Avocat & pickles d'oignons rouge
Spaghettis de radis daikon

COEUR DE RIS DE VEAU — 21€
En raviole ouverte
Champignons japonais & noisettes
Jus de poulet rôti

THON LAQUÉ — 33€
À la vanille grillée
Petits légumes
Riz interdit

NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE (250g) — 35€
La cuisson spéciale du chef
Jus de viande, chimichurri & petits légumes
Pommes Miro

TARTE AU YUZU DÉSTRUCTURÉE — 13€
Meringues en différentes textures
Crème parfumée à l'agrume japonais

CHOCOLAT FUMÉ — 15€
Par nos soins
Crème glacée à la vanille grillée
Mousse au chocolat & noix de pécan

SÉLECTION DE FROMAGES — 15€
De la maison Lorho
Confiture et noix

Le Menu Plaisir est disponible uniquement du mardi au vendredi midi, hors jours fériés.
Pour le bien-être de nos équipes, la cuisine prend les commandes jusqu'à 13h.
Le restaurant quant à lui ferme ses portes à 15h15.
Merci de votre compréhension.

Gault&Millau

MICHELIN 2026