



LE MIRAGE

Saveurs et Évasion – Menu Du Chef Anthony Denon

Le midi de 12h à 14h00 - Le Soir de 19h30 à 21h30

ENTRÉE

Tomates Comme une pizza / eau de tomates en vinaigrette et herbes potagères	_ 22 €
Artichauts grillés / houmous Fumé et jus de feuille / condiment café	_ 22 €
Tartelette de courgettes marinées / labné et abricot mariné	_ 17 €
Carpaccio de notre saumon fumé / vinaigrette iodée et tarama	_ 26 €
Concombre pays aux saveurs grecques / tzatziki et crumble végétal	_ 16 €

PLATS

Saumon confit / pommes et laitue de mer / comme un caviar	_ 34 €
Gnocchi à la truffe d'été / vieux comté croustillant/ émulsion au vin jaune	_ 38 €
Riso comme une paella / demi-homard rôti et suc de cuisson	_ 58 €
Choux fleur rôtis aux épices / condiments au yaourt fumé / jus de feuilles	_ 22 €
Épaule d'agneau confite / semoule soufflée et aromates / jus au zaatar	_ 34 €

DESSERT

Notre fameux gâteau au chocolat / glace vanille et grué de cacao	_ 16 €
Coupe glacée du moment	_ 16 €
Comme un tiramisu, croissant caramélisé et caramel au café	_ 16 €
Salade de fraises et basilic / crumble au sarrasin torréfié	_ 16 €

PETIT SOLEIL

Menu Enfant (-12ans), un plat & deux boules de glace	_ 17 €
--	--------

Rapprochez-vous auprès de l'équipe pour nos suggestions.

Pour toute allergie ou régime spécifique, n'hésitez pas à vous adresser à notre équipe.

Nous adapterons nos plats avec plaisir.

Prix TTC - Service compris - Fait Maison  - Origine des viandes : France

Réervations - +33 428 708 708 - restaurant@lemirage-hotel.com - www.lemirage-hotel.com



LE MIRAGE

Saveurs et Évasion –Menu Du Chef Anthony Denon

Lunch from 12.00 to 14.00 - Diner from 19.30 to 21.30

STARTERS

Tomatoes “like a pizza” / tomato water vinaigrette and garden herbs	_ 22 €
Grilled artichokes / smoked hummus and leaf jus / coffee condiment	_ 22 €
Marinated zucchini tartlet / labneh and marinated apricot	_ 17 €
Carpaccio of our smoked salmon / sea-flavoured vinaigrette and tarama	_ 26 €
Local cucumber with Greek flavours / tzatziki and plant-based crumble	_ 16 €

MAIN COURSES

Confit salmon / apples and sea lettuce / like a caviar	_ 34 €
Summer truffle gnocchi / crispy aged Comté / yellow wine emulsion	_ 38 €
Riso “like a paella” / roasted half lobster and its cooking juice	_ 58 €
Spiced roasted cauliflower / smoked yogurt condiments / leaf juice	_ 22 €
<i>Confit lamb shoulder / puffed semolina and herbs / zaatar juice</i>	_ 34 €

DESSERTS

Our famous chocolate cake / vanilla ice cream and cocoa nibs	_ 16 €
Seasonal ice cream sundae	_ 16 €
Like a tiramisu, caramelized croissant and coffee caramel	_ 16 €
Strawberry and basil salad / toasted buckwheat crumble	_ 16 €

PETIT SOLEIL

Children’s Menu (under 12), one main & two scoops of ice cream	_ 17 €
Please ask our team for suggestions.	

For any allergies or specific dietary requirements, please speak to our team.
We will be happy to adapt our dishes accordingly.

All taxes included – Service included – Homemade  – Meat origin: France

Réservations - +33 428 708 708 - restaurant@lemirage-hotel.com - www.lemirage-hotel.com