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 €
Artichaut 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 au saveur grecques / tzatzíki et crumble végétale	_ 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 / homard rôtis et suc de cuisson	_ 42 €
Choux fleur rôtis au épices / condiments au yaourt fumé / jus de feuilles	_ 22 €
Épaule d'agneau confite / semoule soufflé et aromates / jus au zaatar	_ 34 €

DESSERT

Notre fameux gâteau au chocolat / glace vanille et grué de cacao	_ 16 €
Coupe glacée du moment	_ 16 €
Ananas rôtis / caramel au rhum vieux / crème crue	_ 18 €
Salade de fraise et basilic / crumble au sarrasin torréfié	_ 16 €

PETIT SOLEIL

Menu Enfant (-12ans), un plat & deux boules de glace Rapprochez-vous auprès de l'équipe pour nos suggestions.	_ 17 €

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

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