



LE MIRAGE

Saveurs et Évasion – Menu Du Chef Anthony Denon

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

ENTRÉE

Tomates fermentées / 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 légèrement acidulé	_ 17 €
Carpaccio de poulpe caramélisé / condiment iodée, olives et roquette	_ 26 €
Haricots verts de pays et laitue à crue, condiment fêta et estragon du Mexique	_ 16 €

PLATS

Turbot sauvage, fenouil en vinaigrette aux agrumes et aneth	_ 48 €
Gnocchi girolles et Comté, petits pois au naturel et pousses d'épinard	_ 38 €
Dans l'idée d'une « piperade » / demi-homard rôti et suc de cuisson	_ 59 €
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

Le fameux gâteau au chocolat / glace vanille et grué de cacao	_ 16 €
Comme un tiramisu, croissant caramélisé et caramel au café	_ 16 €
Notre version du clafoutis aux cerises, glace griotte et hibiscus	_ 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

Réservations - +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

Fermented tomatoes / tomato water vinaigrette and garden herbs	_ 22 €
Grilled artichokes / smoked hummus and leaf jus / coffee condiment	_ 22 €
Marinated zucchini tartlet / labneh and lightly acidulated apricot	_ 17 €
Carpaccio of caramelized octopus / iodised condiment, olives and rocket	_ 26 €
Country green beans and raw lettuce, feta and Mexican tarragon condiment	_ 16 €

MAIN COURSES

Wild turbot, fennel in a citrus and dill vinaigrette	_ 48 €
Gnocchi with chanterelles and Comté cheese, peas au naturel and spinach	_ 38 €
The idea of a “piperade” / roast lobster half and cooking juices	_ 59 €
Spiced roasted cauliflower / smoked yogurt condiments / leaf juice	_ 22 €
Confit lamb shoulder / puffed semolina and herbs / zaatar juice	_ 34 €

DESSERTS

The famous chocolate cake / vanilla ice cream and cocoa nibs	_ 16 €
Like a tiramisu, caramelized croissant and coffee caramel	_ 16 €
Our version of cherry clafoutis with cherry and hibiscus ice cream	_ 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