



LE MIRAGE

Saveurs et Évasion – Menu Du Chef Anthony Denon

Le Soir de 19h30 à 21h30

ENTRÉES

Tomates de pays / eau de tomates en vinaigrette / herbes potagères	_ 17 €
Artichauts grillés / cœurs d'artichauts en houmous / condiment aux amandes torréfiées	_ 22 €
Tartelette d'avocat mariné, condiment café / roquette	_ 26 €
Carpaccio de poulpe de roche / condiment iodée / tosazu	_ 22 €
Chou rouge comme une carbonara / sarrasin soufflé et parmesan	_ 16 €

PLATS

Saumon confit / courgette à la flamme et olives / jus au vert	_ 36 €
Gnocchi, girolles, Comté / petits pois au naturel / pousses d'épinard	_ 38 €
Lieu Jaune de ligne / Garniture d'une piperade / figue en pickles	_ 38 €
Choux fleur rôtis aux épices / condiments au yaourt, zaatar / jus de feuilles	_ 22 €
Boeuf mariné puis grillé / carottes caramélisées et labneh / jus corsé	_ 42 €

DESSERTS

Le fameux gâteau au chocolat / glace vanille / gruée de cacao	_ 16 €
Comme un tiramisu / croissant caramélisé / caramel au café	_ 16 €
Notre version du clafoutis aux abricots / glace fleur de lait et abricot	_ 16 €
Pavlova de pêche infusée au romarin / granité	_ 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

Diner from 19.30 to 21.30

STARTERS

Local tomatoes / tomato water vinaigrette / garden herbs	_ 17 €
Grilled artichokes / artichoke hearts hummus / roasted almond condiment	_ 22 €
Marinated avocado tartlet with coffee condiment / roquette	_ 26 €
Carpaccio of rock octopus / iodised condiment / tosazu	_ 22 €
Red cabbage like a carbonara / puffed sarasin and parmesan cheese	_ 16 €

MAIN COURSES

Salmon confit / flamed zucchini and olives / green juice	_ 36€
Gnocchi, chanterelles, Comté cheese / peas au naturel / spinach shoots	_ 38 €
Polack fish / garnish like a piperade / pickled figs	_ 38 €
Spiced roasted cauliflower / yogurt and zaatar condiment / leaf juice	_ 22 €
Marinated then grilled beef / caramelized carrots and labneh / juice	_ 42 €

DESSERTS

The famous chocolate cake / vanilla ice cream / cocoa nibs	_ 16 €
Like a tiramisu / caramelized croissant / coffee caramel	_ 16 €
Our version of apricot clafoutis / apricot and fleur de lait ice cream	_ 16 €
Peach Pavlova infused with rosemary	_ 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