



LE MIRAGE

Saveurs et Évasion – Menu Du Chef Anthony Denon

Le Soir de 19h30 à 21h30

ENTRÉE

Tataki de saumon fumé / aubergine au soja / graines de moutarde	_ 24€
Artichauts grillés / cœurs d'artichauts en houmous / condiment au café torréfiée	_ 22 €
Comme un taboulé de chou-fleur / graines pré germées / labné	_ 18 €
Poireaux à la flamme / condiment herbacée et câpres / jus au vert	_ 18 €
Chou rouge comme une carbonara / sarrasin soufflé et parmesan	_ 16 €

PLATS

Saumon confit / courge gratinée aux amandes / crème perlée au verjus	_ 36 €
Gnocchi, étuvés aux cèpes / Comté croustillant / roquette	_ 38 €
Selle d'agneau rôties à la sauge / sarrasin torréfiées, comté et pousse d'épinard	_ 42 €
Carottes rôties aux agrumes / comme un houmous aux épices / sauce vierge	_ 22 €
Poisson du jour à partager	

DESSERT

Le fameux gâteau au chocolat / glace vanille / gruée de cacao	_ 16 €
Poires acidulées / caramel et praliné au café / Croissant caramélisé	_ 16 €
Notre version du clafoutis à la figue / glace fleur de lait et figue	_ 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

Smoked salmon tataki / eggplant with soy sauce / mustard seeds	_ 24 €
Grilled artichokes / artichoke hearts hummus / roasted coffee condiment	_ 22 €
Like a tabbouleh made with cauliflower, pre-sprouted seeds, and labneh	_ 18 €
Flame-seared leeks / herb condiment and capers / green juice	_ 18 €
Red cabbage like a carbonara / puffed sarasin and parmesan cheese	_ 16 €

MAIN COURSES

Salmon confit / almond-crusted squash gratin / pearlized cream with verjuice	_ 36€
Gnocchi porcini mushrooms / crispy comté cheese / arugula	_ 38 €
Roasted lamb saddle with sage / roasted sarasin, comté cheese, and spinach leaf	_ 42 €
Roasted carrots with citrus fruits / like a spiced hummus / sauce vierge	_ 22 €
Fish of the day to share	

DESSERTS

The famous chocolate cake / vanilla ice cream / cocoa nibs	_ 16 €
Sour pears / caramel and coffee praline / Caramelised croissant	_ 16 €
Our version of fig clafoutis / fig 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