Le Menu "Bib Gourmand Michelin"

Entrées

- Velouté de Champignons:
Croutons de pain toastés, œuf Bio poché
& jambon de Serrano.
Chantilly de genièvre écrasé et persil frit.
- Raïto provençal:
coulis épais de tomates à l'oignon épicé, il
vous sera servi sur un mélange d'olives verte
et noire, de Jambon de Serrano, de câpres
capucines et de filets d'anchois à l'huile. Sur
le côté un pain perdu à l'ail.

Plats

- Filet de lieu jaune:
endives braisées & Pois chiche, au jus
d'orange et liées de beurre blanc, agrumes &
oignons cébettes.
Semoule de blé épicé de Curcuma.
- Souris d'agneau:
Braisée aux aromates d'ici en basse
température pendant 7 heures.
Flageolets et jus de cuisson de l'agneau,
mirepoix de légumes,

Desserts

- Poires et Cassis:
Poires au sirop de gingembre et
caramélisées; cassis éclatés au sucre cuit.
Mousse légère à la vanille de Bourbon.
Crumble et amandes caramélisées,
- Le Chocolat Blanc Ribeiro:
Mousse de chocolat légère sur un coulis aux
fruits de la passion.
Granité au gingembre.
Meringues italienne croustillantes.

Menu
DÉJEUNER

Le Menu "Bib Gourmand Michelin"

31€ Les 3 plats
28€ Entrée et plat
28€ Plat et Dessert
24€ Le Plat

Ou

Choix à la carte

TVA 10%

MIA
BY PASCAL SANGHIER

A La Carte

Pour Commencer

- Tranches fines froides de paleron de veau braisé à l'orange:

Salade de légumes croquants assaisonnés de Jus de rhubarbe épicé, pousses fraîches de Wasabi.

Cœur de salade Castel franco & mayonnaise crémée et brunoise de cornichons. 17€

- Nos 3 poissons fumés maison:

espadon & aïoli, saumon Label Rouge Ecossais & crème Sarrason, thon à Sashimi Sauce "RyukiSan", dés de gingembre crue, sauce soja, dés de pomme verte.

Sur le côté une salade craquante végétale parfumé de menthe pomme verte.

Sur le côté une salade craquante végétale parfumé de menthe fraîche. 19€

Pour Suivre

LA MER

- Cabillaud Skreye Norvégien :

rôti minute au beurre meunière, crème de polenta mascarpone et parmesan.

Beignets d'aubergines et jus de tomate épicé, le tout déposé sur une tranche de mozzarella . 24€

- Saumon Ecossais Label Rouge:

mi-cuit & laqué de jus d'orange réduit puis émulsionné au balsamique blanc, épices Nadia. Fondue d'épinards et de courgettes liées d'une crème de Porto rouge. Purée de pomme de terre douce. 27€

Pour Suivre

LA TERRE

- Suprême de volaille jaune:

Farci de pate d'amande et de pistaches, Jus de volaille crémé puis fini à la Grappa.

Pommes de terre grenaille rôti au beurre maitre d'hôtel. 25€

- Bavette de bœuf Black Angus Kansas USA:

marquée sur notre plancha puis fini dans un beurre meunière. Jus de bœuf au vin rouge. Gnocchi maison au gorgonzola. Salade de feuilles de chêne. Prix par personne 32€

Pour Finir

Les fromages sur plateau

Pour Finir

Les fromages sur plateau accompagnés de toasts de pain grillés, pâte de figue imbibée au vin moelleux. 11€

Les Desserts

- Rhubarbe et pomme Golden:

Compotée de rhubarbe et pommes caramélisées, une panna cotta à la vanille Bourbon, cubes de Calvados,

Crumble au sucre cassonade et meringuettes,

Sur le coté un parfait à la réglisse bâton glacé d'un coulis de menthe fraîche. 12€

- Parfait glacé aux pamplemousse: 12€

Glaçage au Thé vert Japonais Matcha, Feuilles croustillantes de pamplemousse et segments d'agrumes. Cocktail givré Shaké au moment au Gin Bombay, fruits de la passion et jus de pamplemousse.

NOS FORMULES DU DÎNER

- 59€ Entrée ,Plat ,Fromage, Dessert
- 49€ Entrée, Plat, Fromage ou Dessert
- 39€ Entrée ,Plat
- 39€ Plat, Dessert

MIA
BY PASCAL SANCHEZ

LE DINER AU MIA

Pour commencer

- **Raito provençal chaud** : coulis épais de tomates à l'oignon épicé, il vous sera servi sur un mélange d'olives verte et noire, de Jambon de Serrano, de câpres capucines et de filets d'anchois à l'huile. Sur le côté un pain perdu à l'ail.
- **Tranches fines froides de paleron de veau braisé à l'orange**: Salade de légumes croquants assaisonnés de Jus de rhubarbe épicé, pousses fraîches de Wasabi. Cœur de salade Castel franco & mayonnaise crémée et brunoise de cornichons.
- **Nos 3 poissons fumés maison** : espadon & aïoli, saumon Label Rouge Ecossois & crème Sarrason, thon à Sashimi Sauce "RyukiSan", dés de gingembre crue, sauce soja, dés de pomme verte. Sur le côté une salade craquante végétale parfumé de menthe fraîche.

Pour suivre

LA MER

- **Cabillaud Skreye Norvégien**: rôti minute au beurre meunière, polenta croustillante liée de mascarpone et de parmesan; pousses de roquette. Beignets d'aubergines et jus de tomate épicé, le tout déposé sur une tranche de mozzarella.
- **Saumon Ecossois Label Rouge**: mi-cuit & laqué de jus d'orange réduit puis émulsionné au balsamique blanc, épices Nadia. Fondue d'épinard lié à la crème de Porto rouge. Purée de pomme de terre douce.

LA TERRE

- **Suprême de volaille fermier**: Farcis de pâte d'amande et de pistaches, Jus de volaille crémé puis fini à la Grappa. Pommes de terre grenaille rôti au beurre maître d'hôtel.
- **Bavette de bœuf Black Angus Kansas USA**: marquée sur notre plancha puis fini dans un beurre meunière. Jus de bœuf au vin rouge. Gnocchi maison au gorgonzola. Salade de feuilles de chêne.

Pour Finir

Les fromages sur plateau accompagnés de toasts de pain grillés, pâte de figue imbibée au vin moelleux.

Les Desserts

- **Rhubarbe et pomme Golden**: Compotée de rhubarbe et pommes caramélisées, une panna cotta à la vanille Bourbon, cubes de Calvados, Crumble au sucre cassonade et meringuettes, Sur le côté un parfait à la réglisse bâton glacé d'un coulis de menthe fraîche.
- **Parfait glacé aux pamplemousse**: Glaçage au Thé vert Japonais Matcha, Feuilles croustillantes de pamplemousse et segments d'agrumes. Cocktail givré Shaké au moment au Gin Bombay, fruits de la passion et jus de pamplemousse.
- **Le Chocolat Blanc Ribeiro**: Mousse de chocolat légère sur un coulis aux fruits de la passion. Granité au gingembre. Meringues italienne croustillantes. Parfait glacé la fève de Tonka puis glacé d'une gelée de groseille ; Saint-Christain.

MIA
BY PASCAL SANCHEZ