

## LE MIRAMAR VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FETES GASTRONOMIQUES

LE MENU CARTE EST A 99 €,  
IL SE COMPOSE  
D'UNE COUPE DE CHAMAPGNE,  
D'UNE ENTREE, D'UN PLAT,  
D'UN DESSERT

### LES ENTREES : 31 €

6 Gillardeau n° 2

Le saumon fumé, crème fraîche et œufs de poissons d'ici et là

Le foie gras mi-cuit comme un millefeuille, mousseline à la pomme, brioche aux truffes

L'œuf frit en surprise aux truffes (20g) ou au caviar (10 g) et sa mousseline

La vraie brouillade de truffes\*

### LES PLATS : 49 €

Le foie gras poêlé, salsifis braisés à l'orange et à la cannelle, quelques champignons, réduction d'un jus de fruits acidulés

Le Rossini, filet de bœuf, truffes\*, sauce périgueux, paninis au foie gras, purée à la truffes\*

Le risotto de Saint Jacques un peu de parmesan, quelques cèpes, une émulsion

Les taglionis au homard à la façon de mon grand-père Jean-Baptiste

Le loup en croûte, cuit dans un feuilletage, garni de truffes\*et foie gras, sauce porto

### LES DESSERTS : 21 €

Moelleux au chocolat chaud

Tarte aux poires à ma façon

**LA VRAIE BOUILLABAISSE « MIRAMAR » (20 mn)**

65 € par personne

**LES TAGLIONIS AU HOMARD**

46 € par personne

**LE PLATEAU DE COQUILLAGES**

59 € par personne

**le plateau de coquillages, la bouillabaisse, ne sont réalisés que pour deux personnes au minimum**

<b>LE LOUP ou BAR</b> : grillé, ou à la vapeur d'algues, ou en croûte de sel	les 100 g*	<b>9.00€</b>
<b>LA DAURADE</b> : grillée, ou à la vapeur d'algues, ou en croûte de sel	les 100 g*	<b>9.00€</b>
<b>LE SAR</b> : grillé, ou à la vapeur d'algues, ou en croûte de sel	les 100 g*	<b>9.00€</b>
<b>LES ROUGETS</b> : grillés, ou meunière	les 100 g*	<b>9.00€</b>
<b>LA SOLE</b> : grillée, ou meunière beurre citron	les 100 g*	<b>9.00€</b>
<b>LE SAINT PIERRE</b> : grillé ou meunière	les 100 g*	<b>9.00€</b>
<b>LE TURBOT</b> : grillé ou meunière	les 100 g*	<b>9.00€</b>

\*Please note: fish prices are quoted as euros per 100 grams \* weight for total price of all fish courses  
Les poissons entiers sont accompagnés d'une mousseline à l'huile d'olive et de rémoulade.

**CRUSTACES**

<b>LE HOMARD</b> : grillé, beurre fondu à l'estragon	les 100 g*.	<b>16,00€</b>
<b>LA LANGOUSTE</b> : grillée, beurre fondu basilic	les 100 g*.	<b>16,00€</b>

Les crustacés sont accompagnés de purée aux truffes\*, et beurre monté

**Chef de Cuisine : Christian Buffa**

**Tous les poissons, coquillages et crustacés sont disponibles en fonction de l'arrivée**

**La bouillabaisse contient du vin blanc, du pastis, et est faite en partie à base d'eau minérale**

**Viande •Origine : selon arrivée, voir tableau \* Truffes Tuber Aestivum (Truffes d'Été)**

**Les personnes ayant des allergies sont priées de se faire connaître auprès de notre Maître d'hôtel**

**La Maison ne prend plus les chèques et est ouvert le Dimanche**

**Prix nets, taxes et service compris**