

## LE MIRAMAR VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES GASTRONOMIQUES

LE MENU EST A 119 €  
IL SE COMPOSE  
D'UNE COUPE DE CHAMPAGNE accompagné d'un apéritif gourmand,  
D'UN AMUSE BOUCHE  
D'UNE ENTRÉE, D'UN PLAT,  
D'UN DESSERT

### LES ENTRÉES

6 Gillardeau n° 2

La soupe de poisson MIRAMAR à la marseillaise avec croûtons, rouille, ail et gruyère

La brouillade aux truffes\* ou au caviar d'Aquitaine

Le foie gras mi-cuit, poires cuites au vin de Bandol, et parfum de thé vert

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

### LES PLATS

Les gambas grillées, julienne de légumes, flambées au pastis, riz pilaf aux abricots

Le chapon ou rascasse à la Raimu farci (moules, crevettes, poivrons), rôti au four pistou vert et tomates confites tchoutchouka

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

L'agneau, becquet de 7 heures, jus à l'ayado, mousseline de céleri aux truffes\* et émulsion aux truffes\*

Le rossini, filet de bœuf, truffes\*, sauce périgieux, panini au foie gras, purée à la truffe\*

### LES DESSERTS

Moelleux au chocolat chaud

Le millefeuille

Le sorbet

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

69 € par personne

## LES TAGLIONIS AU HOMARD

49 € par personne

**La bouillabaisse, n'est réalisée 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>LES ROUGETS</b> : grillés, ou meunière, servis avec des légumes du marché	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

### LES COQUILLAGES

<b>LES FINES DE CLAIRES n°2</b> : les 6 pièces	<b>22 €</b>
<b>LES NORMANDES D'ISIGNY n° 2</b> : les 6 pièces	<b>26 €</b>
<b>LES SPECIALES GILLARDEAU n°2</b> : les 6 pièces	<b>32 €</b>
<b>LES SPECIALES GILLARDEAU n°1</b> : les 6 pièces	<b>39 €</b>
<b>LE BOUQUET DE CREVETTES</b> : les 6 pièces (sauce cocktail)	<b>29 €</b>
<b>PATTE DE CRABE</b> : servie tiède (sauce cocktail)	<b>16€/100 g</b>

**Chef de Cuisine : Christian Buffa**

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

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

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

**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**