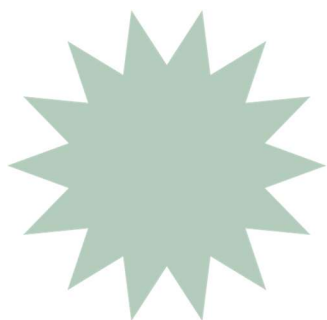


MIRAE

BY MAURO COLAGRECO





VOYAGE EN MÉDITERRANÉE

Mauro Colagreco et ses équipes vous invitent à voyager le long de la Riviera, de Gênes à Saint-Tropez, à explorer son terroir et redécouvrir, avec une touche contemporaine, les recettes et saveurs emblématiques qui ont façonné le patrimoine culinaire de la côte. En perpétuel mouvement, les plats proposés à la carte sont élaborés au rythme des saisons, des retours de pêche et des récoltes de nos producteurs locaux.

Mauro Colagreco and his team invite you to take a journey along the Riviera, from Genoa to Saint-Tropez to explore its land and sea and to rediscover, with a contemporary touch, the iconic recipes and flavors that have shaped the culinary heritage of the coast.

In constant evolution, the dishes on our menu are crafted in harmony with the seasons, the catch of the day, and the harvests from our local producers

ENTRÉES

Burrata des Pouilles

Abricots de Provence, haricots, vinaigrette d'échalote au balsamique blanc

Puglia burrata, provencal apricot, green beans, shallot and white balsamic dressing

28

Salade d'artichauts

Roquette, parmesan, poutargue, vinaigrette d'agrumes, noisettes

Artichoke salad, arugula, parmesan, bottarga, citrus dressing, hazelnuts

26

Carpaccio de Gamberoni

Vinaigrette d'agrumes

Gamberoni carpaccio, citrus flavor

38

Beignets de fleurs de courgettes

Farcis à la Scamorza fumée, salsa verde

Zucchini flower filed with smoked Scamorza, salsa verde

26

PLATS

Trofie au pistou

Trofie pasta and pistou

28

Linguine alle vongole

Citron de Menton, persil

Menton lemon, parsley

35

Orecchiette à la bolognaise de Homard

Condiment citron de Menton

(Supplément Caviar osciètre Sturia 25€)

Orecchiette with Lobster bolognaise

(Sturia osciètre extra charge 25€)

44

Poisson sauvage de Méditerranée à la Ligure (selon arrivage)

Courgettes trompettes, artichauts violets, fèves, pommes de terre, tomates, olives, ail et capres

Mediterranean wild fish, local zucchini, purple artichokes, broad beans, potatoes, tomatoes, olives, garlic, and capers

47

« Retour de pêche »

Poisson sauvage de Méditerranée grillé aux aromates, sauté d'artichauts violets

Catch of the day grilled with aromatics, pan-fried purple artichokes

20€ / 100 gr

Filet de boeuf

Rôti au beurre, champignons des bois, gnocchis poêlés, sauce au poivre et herbes

Roasted beef filet, wild mushrooms, pan-fried gnocchi, pepper and herbs sauce

49

Petits farcis à la Provençale

Farcis à l'agneau des Alpilles

Stuffed vegetables with "Alpilles" lamb

35

Millefeuille de légumes du soleil

Sauce vierge aux herbes de Provence

Zucchini, pepper and eggplant millefeuilles, provencal herb sauce

30

DESSERTS

Framboise et crémeux yaourt grec

Sorbet aux framboises et coulis

Raspberry and greek yogurt cream, raspberry sorbet

16

Cœur de citron,

En tarte, meringue et sorbet bergamote

As a lemon tart, meringue and Bergamot sorbet

16

Tiramisu au café

Coffee tiramisu

16

Crème brûlée pêche et verveine

Sorbet pêche

Crème brûlée, peach and verbena flavor, peach sorbet

16

Mousse au chocolat

Glace aux senteurs de Provence, praliné de fruits secs

Chocolate mousse, Provencal flavor ice cream, dry fruit crunchy praliné

16

