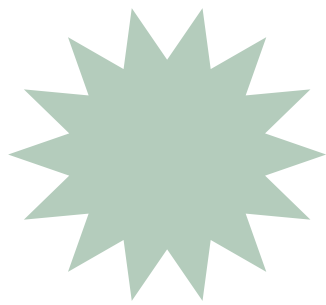


MIRAE

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 et haricots verts du pays (15g supplément caviar 30€).
Puglia burrata, local apricots and green beans (15g caviar extra charge 30€).

28

Salade de roquette et artichauts

Parmesan, poutargue, vinaigrette citron, noisettes du Piémont.
Arugula and artichoke salad, parmesan, bottarga, lemon dressing, hazelnuts.

28

Carpaccio de Gamberoni

Vinaigrette d'agrumes.
Gamberoni carpaccio, citrus flavor.

38

Salade de tomates et pêches

Vinaigrette à la verveine, échalottes.
Tomato and peach salad with verbena dressing, shallots.

32

Fleurs de courgettes farcies

Champignons des prés, ail des ours, beurre de cerfeuil.
Filled zucchini flower, meadow mushrooms, wild garlic, chervil butter.

32

Caviar Oscietre "Maison Sturia", sélection Mauro Colagreco

Blinis maison, crème fraîche.
Oscietra Caviar served with homemade blinis.

30g - 85 | 50g - 140 | 125g - 355

Menu retour du marché au déjeuner

Entrée, plat et dessert, disponible tous les jours, sauf dimanches et jours fériés.

Lunch menu

Starter, main course and dessert, available every day, except on sundays and bank holidays.

64

PLATS

Pasta al pesto Genovese

Pesto basilic, olives, tomates confites et parmesan
Basil pesto, olives, tomatoes, and parmesan

28

Pasta alle vongole

Citron de Menton, persil
Pasta, Menton lemon, parsley

35

Orecchiette au homard

Façon bolognaise, condiment citron de Menton (15 g supplément caviar 30€)
Orecchiette with lobster bolognaise (15g caviar extra charge 30€)

54

Poisson sauvage de Méditerranée à la Ligure

Courgettes trompettes, artichauts, pommes de terre, tomates, olives, ail et câpres.
Mediterranean wild fish, local zucchini, artichokes, potatoes, tomatoes, olives, garlic, and capers.

47

Aïoli provençal

Légumes, poulpe, calamars, crevettes.
Vegetables aioli, octopus, squid, and prawns.

42

Filet de bœuf

Épinards, gnocchis de pomme de terre, parmesan et sauce au poivre
Beef fillet, spinach with potato gnocchi, parmesan and pepper sauce

54

Épaule d'agneau des Alpilles confite

Jus provençal, légumes du soleil farcis au four.
Preserved "Alpilles" lamb shoulder, Provençal jus, Mediterranean vegetables

42

"Ratatouille" Niçoise

À la sarriette, sauce tomate, olives taggiasches et frites de panisse.
Niçoise ratatouille, Taggiasca olives, tomato coulis, chickpea fries.

29

DESSERTS

Cerises marinées et crèmeux de yaourt grec

Sorbet aux cerises et son coulis

Marinated cherries and greek yogurt cream

16

Cœur de citron meringué

Sorbet bergamote.

Light meringue and bergamot sorbet.

16

Tiramisu framboise

Glace fleur d'oranger

Raspberry tiramisu with orange blossom ice cream

16

Baba pour deux

Sirop d'agrumes, chantilly vanille de Madagascar, rhum au choix

Citrus syrup, vanilla whipped cream, rum of your choice

30

Mousse au chocolat

Glace aux parfums de garrigue, praliné noisette.

Chocolate mousse, Provençal flavor ice cream, hazelnut praliné.

16

