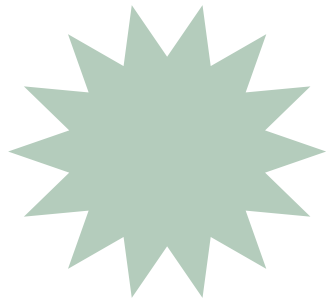


# MIRAE

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

Petits pois, menthe, citron confit, roquette et parmesan (15g supplément caviar 30€)  
*Puglia burrata, green peas, mint, lemon, arugula and parmesan cheese (15g caviar extra charge 30€)*

28

## Salade d'artichauts

Roquette, parmesan, poutargue, vinaigrette d'agrumes, noisettes du Piémont.  
*Artichoke salad, arugula, parmesan, bottarga, citrus dressing, hazelnuts.*

28

## Carpaccio de Gamberoni

Vinaigrette d'agrumes.  
*Gamberoni carpaccio, citrus flavor.*

38

## Salade tiède de fèves

Guanciale, sarriette, toast grillé au thym.  
*Warm broad beans salad, Guanciale, savory and grilled toast.*

32

## Fleur de courgettes farcies

Mousserons des prés, ail des ours, beurre de cerfeuil.  
*Filled zucchini flower, mousserons 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

---

## Tortellini

Feuilles de bourrache et fromage de chèvre famille Monteiro.

*Tortellini pasta, borage leaves and local goat cheese.*

28

## Scialatielli alle vongole

Citron de Menton, persil.

*Scialatielli 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

Ragoût de petits pois, morilles à l'ail des ours, sauce au poivre.

*Beef fillet, green peas, morels mushrooms, wild garlic, pepper sauce.*

54

## Épaule d'agneau des Alpilles confite

Jus provençal, légumes du soleil farcis au four.

*Preserved "Alpilles" lamb shoulder, Provençal juice and daily garnished 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

---

## Fraises de Carros et crèmeux de yaourt grec

Sorbet aux fraises et son coulis.

*Local strawberries and Greek yogurt cream.*

16

## Cœur de citron meringué

Sorbet bergamote.

*Light meringue and bergamot sorbet.*

16

## Riz au lait "cappuccino"

Crème glacée à la fleur de lait.

*Cappuccino « riz au lait » and ice cream made with fresh milk.*

16

## Mille-feuilles de brioche croustillante aux pommes

Crème vanille, clou de cannellier, crème glacée caramel salé.

*Apple millefeuille, salted caramel ice cream.*

16

## Mousse au chocolat

Glace parfum de garrigue, praliné noisette.

*Chocolate mousse, Provençal flavor ice cream, hazelnut praliné.*

16

