



mia

BY PASCAL SANCHEZ

MENU DÉJEUNER

UNIQUEMENT MIDI

Entrée • plat
ou
plat • dessert

~~~~~  
34€

~~~~~  
Les 3 plats

~~~~~  
39€

## ENTRÉES

~~~~~

Velouté froid de petits pois

Paysanne de légumes aux oranges sanguine, parfumé d'écorce de citron jaune / Dentelles de pain Bio.

**Albert Bichot, Bourgogne Chablis 9€*

Lieu jaune sauvage et bouillon de crustacés safrané

Le filet cuit minute aux zestes de citron vert / Le bouillon chaud est versé sur un mélange d'oignons cébettes, de fenouils, de câpre, de poire, d'asperge et de fraises.

**Domaine Henry, Saint-Georges D'Orques, Vin Vermeil 7€*

PLATS

~~~~~

### Aile de raie de la baie de Roscoff

*Rôti au beurre meunière déglacé de jus de pamplemousse au piment d'Espelette / Haricots beurre, tomate cerises confites et pêche plate braisé au romarin.*

*\*Clos Marie, Pic Saint-Loup, Manon 9€*

### Echine de porc d'Aveyron

*Filet longuement braisé et rôti aux aromates sauvage de Montpeyroux / Jus de cuisson miel & safran / Mini aubergines et Mini poivrons confits.*

*\*Domaine Décalage, Languedoc, 3 Amours 7€*

## FROMAGE & DESSERTS

~~~~~

Sélection de fromages AOP

De Haute Savoie et de la région / Confiture de figue au romarin / Focaccia aux mendiants.

**Rijckaert, Jura, Savagnin, Les Sarres 10€*

Chocolat Viennois

Chocolat chaud & Chantilly fumée, riz soufflé cacao / Crêpe au cacao et myrtilles au sirop / Copeaux de praliné Gianduja.

**Cellier des Templier, Banyuls, Rédéris 10€*

Flan pâtissier & fraises Cléry

Glacé au caramel à la vanille de Tahiti / Salade de fraises et de rhubarbe au sirop de fleurs de Sureau.

**Cellier des Templiers, Banyuls, Fontaulé 12€*

MENU CARTE

MIDI & SOIR

Canapés
Amuses-Bouche
Entrée
Intermezzo
Plat
Fromage ou Dessert
Mignardises

70€

80€ fromage inclus

ENTRÉES

26€

Langoustine au Sésame, Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc

Langoustine assaisonnée de jus de yuzu, sésames torréfiées / Saint-Jacques sur un risotto d'épeautre, bouillon d'une rouille safranée.

*François Chidaine, Loire, Les Choisses 9€

Caille des deux Sèvres aux asperges de Lozère

Cuite en ballotine parfumée à la citronnelle et rôtie au beurre de pistache / Les cuisses en jambonnette / Thé de bœuf fumé au pain brûlé / Salade d'asperge aux fraises et légumes printanier.

*Mas Haut Buis, Terrasses du Larzac, Les Carlines 7€

Tataki de thon rouge de méditerranée

Le filet mariné au soja et gingembre / Garniture Ryuki: Champignons Enaki, poire Nashi & râpée de curcumin frais / Tempura d'aubergine blanche / Bouillon à la verveine.

*Domaine Aux Moines, Savennières- Roches aux Moines 12€

PLATS

36€

Cabillaud de ligne des côtes bretonne

Le filet est rôti au beurre de citronnelle / Purée de petit pois / Petit pois et fèves fraîches au Lardo di Colonatta / Tempura de mini poivrons, sauce chocolat épicé de piment oiseaux.

*Clos du Serres, Languedoc, Le saut du poisson 9€

Porcelet d'Aveyron

Le carré est cuit en basse température à l'ail violet / Purée d'haricots tarbais à l'harissa / Poêlée de mousserons de Lozère au pamplemousse rose confit.

*Château Lestignac, Bergerac, Racigas 9 €

Bœuf d'exception mûré AOC "Fin Gras du Mézenc" (Sup. 10€)

Grillé sur pierres volcanique et servi simplement. 3 condiments; notre Ketchup, une sauce barbecue & une moutarde au thym sauvage. Salade aux anchois et tomates séchées.

Pommes Pont Neuf à la graisse de bœuf.

*Alain Chabanon, Esprit de Fontcaude, Languedoc 12€

FROMAGE & DESSERTS 15€

Sélection de fromages AOP

De Haute Savoie et de la région / Confiture de cerise noire au romarin / Focaccia aux mendians.

Rijckaert, Jura, Savagnin, Les Sarres 10€

Le Chocolat

Tartelette au gingembre confit / Plaque de chocolat Kayambe 72% / Tranche de dacquoise noisette, croustillant feuillantine, Chocolat Vanuari 72% en Mousse et ganache / Sur le côté, un parfait glacé à la vanille de Tahiti & une nage de fruits rouge à la crème de mûre.

*Domaine de Cébène, Languedoc, Ex Arena 6€

Fraicheur d'agrumes

Un meringage, une crème, une gelée, un sorbet de citron de Menton et de Cédrat. Panacotta vanillée / Perles du japon au jus d'ananas / Salade de fruits exotique / Granité ananas-citronnelle.

*Château Lestignac, Bergerac, Les brumes 6€

Fraises Cléry

Les fraises en salade et en gelée / Framboise pépin & pâte de rhubarbe. Parfait glacé à l'Arlequin / Meringue à la fraise / Espuma à la liqueur de fraise des bois.

*Champagne Mandois rosé 12€

MENU DÉGUSTATION

MIDI & SOIR

Canapés
Amuses-Bouche
Entrée froide
Entrée chaude
Entrée chaude
Intermezzo
Plat
Fromage
Dessert
Mignardises

115€

Langoustine au Sésame

Langoustine assaisonnée de jus de yuzu, sésames torréfiés / Légumes Lilou.

Saint-Jacques de Saint-Brieuc en coquille

Rôtie en coquille au beurre d'algues / Purée de petit pois / Petit pois et fèves fraîches / Poudre de jambon Serrano / Tempura de mini poivrons à tremper dans une sauce chocolat et piment oiseaux .

Homard sauce Dodo

Pêche & tomates cerises.

Intermezzo

Sorbet aux fruits de la passion & cerises Amarena / Pâte de citron confit / Bulle rosé servi devant vous.

Porcelet d'Aveyron

Le carré est cuit en basse température à l'ail violet / Purée d'haricots tarbais à l'harissa / Poêlée de mousserons de Lozère au pamplemousse rose confit.

Sélection de fromages AOP

De Haute Savoie et de la région / Confiture de figue au romarin et à la cannelle / Focaccia aux mendiants.

Dessert

Le Chocolat

Tartelette au gingembre confit / Plaque de chocolat Kayambe 72% / Tranche de dacquoise noisette, croustillant feuillantine, Chocolat Vanuari 72% en Mousse et ganache / Sur le côté, un parfait glacé à la vanille de Tahiti & une nage de fruits rouge à la crème de mûre.



Pascal Sanchez

Après plus de douze années passées à l'étranger, comme premier ambassadeur de la cuisine de Pierre Gagnaire, en Angleterre et aux Etats-Unis, le chef Pascal Sanchez revient en France pour cuisiner à la première personne.

C'est en septembre 2012 à Montpellier, au RBC Design Center, qu'il pose ses valises, dans un restaurant conçu en complicité avec Franck Argentin et dont le design est signé Jean Nouvel.

Un outil neuf, taillé sur mesure, dans lequel il donne libre cours à sa créativité et affirme sa propre écriture culinaire gastronomique. Une ligne rédigée sur page blanche, avec le souci de mettre en valeur le terroir et les producteurs locaux, autant que de partager de façon accessible son interprétation contemporaine des traditions culinaires françaises et méditerranéennes, tout en s'appuyant sur la richesse du terroir local.

Son ambition est de mettre les meilleurs produits en avant, dans une carte courte et dynamique qui évolue au plus près des arrivages. Ce qu'il souhaite, est de proposer des émotions et du plaisir, en racontant au fil des jours sa vision des saisons.



Tous nos plats sont
« **FAIT MAISON** »



WWW.MIARESTAURANT.FR

04 67 73 14 26



Prix net en € - Taxes et services compris.
Provenance des viandes UE.