

DESSERTS / DESSERTS

Café gourmand Coffee served with an assortment of mini Pastries	11€	2.750
Assiette de Fruits de saison et glace Vanille Seasonal Fruits plate and Vanilla ice cream	12€	3.000
Moelleux au Chocolat façon Dubaï et glace façon Dubaï Dubaï-style chocolate fondant cake and Dubaï-style ice cream	12€	3.000
Tartelette aux Fruits exotiques et glace Vanille Exotic fruit tartlet and Vanilla ice cream	12€	3.000
Tiramisu au Café Dalgona Dalgona coffee tiramisu	12€	3.000
Assiette de Fromages affinés AOP et Crackers au Poivre Matured Cheeses PDO and Pepper crackers	14€	3.500

Prix nets TVA à 10% sur la nourriture. All prices are net. Including taxes 10% on food.
En cas d'allergies ou d'intolérances particulières, merci d'en informer notre personnel.
In case of allergy or any food intolerance, please ask a member of staff.

Faites-vous plaisir avec vos points MeliáRewards, échangez-les contre une boisson ou un plat.
Pamper yourself with your MeliáRewards points, exchange them for any drink or meal.

250 points = 1€



LE MIROIR

ENTRÉES / STARTERS

Ceviche de Daurade Royale, Citron vert, Gingembre rose, Coulis de Concombre Sea bream ceviche with Lime and pink Ginger, Cucumber coulis	16€	4.000	🍷
Ravioles de Canard, vierge d'Agrumes et leche de tigre Duck ravioli, Citrus and tiger's milk	16€	4.000	🍷
Rouleaux de printemps végétariens frits et ses 3 sauces : Hoisin, Pebre, Tzatziki Fried vegetarian spring rolls with 3 sauces : Hoisin, Pebre, Tzatziki	16€	4.000	🍷
Saumon Gravlax, Carpaccio de Pommes Granny Smith, vinaigrette de Yuzu Kosho, Aneth et Baies roses Salmon Gravlax, Granny Smith carpaccio, Yuzu Kosho vinaigrette, Dill and pink Berries	16€	4.000	🍷
Tartare de Betteraves, mousse de Chèvre, huile aromatisée au Cerfeuil, sorbet à la Betterave Beetroot tartar, Goat cheese mousse, Chervil oil, Beetroot sorbet	16€	4.000	🍷
Noix de Saint Jacques poêlées, escabèche de Légumes et Céleri, sorbet de Tomate et Basilic Pan seared Scallops, Vegetables and Celery marinade, Tomato and Basil sorbet	20€	5.000	🍷
Sauté de Gambas au Pesto, mousse d'Avocat, carpaccio de Tomates anciennes et Espuma de Burrata Sautéed Prawns with pesto, Avocado mousse, Tomatoes carpaccio and Burrata espuma	20€	5.000	🍷
Terrine de Foie gras fait maison, chutney d'Abricot, tuile de pain aux Fruits secs Home-made foie gras, Apricot chutney, dried Fruit bread	20€	5.000	🍷

VEGETARIEN / VEGETARIAN

Quinoa, Légumes de saison poêlés, Feta et espuma d'Ail confit Quinoa, pan-fried seasonal Vegetables, Feta cheese and confit Garlic espuma	24€	6.000	🍷
Risotto au riz Arborio d'Italie aux Asperges vertes, poêlée de Champignons de saison et Œuf poché Risotto with Italian Arborio rice with green Asparagus, pan-fried Mushrooms and poached Egg	26€	6.500	🍷

PLATS / MAIN COURSES

POISSONS / FISHS

Thon albacore snacké, julienne de Légumes crus de saison, poêlée de Câpres, Persil et Citronnelle Snacked yellowfin Tuna, raw seasonal Vegetables, pan-fried Capers, Parsley and Lemongrass	28€	7.000	🍷
Dos de Cabillaud, Gnocchis croustillantes, sauce safranée, sauté de Crevettes et de petits Légumes Cod loin, crispy Gnocchis, Saffron sauce, sautéed Prawns and Vegetables	30€	7.500	🍷
Dos de bar, chutney de Mangue et Coriandre, poêlée de Pastèque Sea bass loin, Mango and Coriander Chutney, pan-fried Watermelon	34€	8.500	🍷
Poulpe grillé, déclinaison de Poireaux et crémeux de curry rouge au lait de Coco Grilled Octopus, Leek and leek pure, creamy red curry with Coconut milk	34€	8.500	🍷

VIANDES / MEATS

Magret de Canard de chez Maison Lafitte, Pomme Granny Smith caramélisées, poêlée de Betteraves et Oranges, Salade de graines Duck breast, caramelized Granny Smith, pan-fried Beetroot and Orange, Seed salad	28€	7.000	🍷
Tournedos d'Agneau, tian de Légumes en terrine de Polenta, sauce au Romarin Lamb tournedos, Polenta terrine with Vegetables, Rosemary sauce	32€	8.000	🍷
Presa Ibérique de Bellota cuit à basse température, jus de Moutarde à l'ancienne, croquettes de Pommes de Terre et de Cantal, poêlée de Champignons de saison et d'Asperges vertes Iberian Bellota Presa cooked at low temperature, old Mustard juice, Potatoes and Cantal croquettes, pan-fried Mushrooms and green Asparagus	34€	8.500	🍷
Faux-filet de Bœuf maturé 21 jours, jus de Viande, millefeuille de Pommes de terre, espuma d'Ail confit, beignets d'Oignons 21 days matured Beef sirloin steak, Meat jus, Potatoes millefeuille, Confit Garlic espuma, Onions fritters	36€	9.000	🍷