

Menu du Jour de l'An

LE MIROIR

Amuse-Bouches

Croustillant de canard au curry sauce thaï
Crispy duck with curry and Thai sauce

-

Verrine de foie gras, crémeux de pomme de terre à la truffe
Foie gras verrine, creamy truffled mashed potatoes

-

Gambas panée aux amandes, crème d'ail confit
Almond-crusted prawn with roasted garlic cream

-

Carpaccio de Saint Jacques, purée de choux fleur et coulis d'oranges
Scallop carpaccio, cauliflower purée and orange coulis

Entrée • Starter

Homard bleu grillé, raviolis de crevettes, bisque légère aux curry rouge,
petits légumes

Grilled blue lobster, shrimp ravioli, light red curry bisque, and baby vegetables

Plats • Main Courses

Médallion de lotte croustillante, jambon ibérique,
champignons et truffe
Crispy monkfish medallion, Iberian ham, seasonal mushrooms, and truffle

-

Magret de canard Maison Laffite façon Wellington
Maison Laffite duck breast à la Wellington style

Dessert

Biscuit noisette, cœur coulant noisettes et chocolat, glace chocolat blanc
Hazelnut cookie with molten hazelnut and chocolate center, white chocolate ice cream

-

150€ par personne
150€ per person

Prix nets en euros. Taxes et services compris. TVA à 10% sur la nourriture et à 20% sur les boissons alcoolisées. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. En cas d'allergies ou d'intolérances particulières, merci d'en informer notre personnel.

Net prices in euros. Taxes and service included. VAT at 10% on food and 20% on alcoholic beverages. Excessive drinking is dangerous for your health – please drink responsibly. In case of any allergies or intolerances, please inform our staff.



Menu du Jour de l'An

LE MIROIR

Amuse-bouches

Croquetas de jambon ibérique
Iberian ham croquettes

-

Croustillant de légumes et poulet
Crispy chicken and vegetables

Entrée • Starter

Assiette de charcuterie ibérique
Selection of Iberian cold cuts

Plats • Main Courses

Filet de bœuf à la plancha, purée de pommes de terre et champignons
Grilled beef fillet, mashed potatoes, and mushrooms

Dessert

Moelleux au chocolat et glace vanille
Chocolate fondant with vanilla ice cream

-

Enfants • Kids

49€ par enfant incluant un soft ou un jus
49€ per child including one soft or juice

Prix nets en euros. Taxes et services compris. TVA à 10% sur la nourriture et à 20% sur les boissons alcoolisées. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. En cas d'allergies ou d'intolérances particulières, merci d'en informer notre personnel.

Net prices in euros. Taxes and service included. VAT at 10% on food and 20% on alcoholic beverages. Excessive drinking is dangerous for your health – please drink responsibly. In case of any allergies or intolerances, please inform our staff.

