

# 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

Médaillon 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 ibérico  
*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.*

