

DESSERTS / DESSERTS

Café gourmand Coffee served with an assortment of mini Pastries	11€	2.750
Assiette de Fruits coupés, glace Vanille Seasonal Fruits plate, Vanilla ice cream	12€	3.000
Tartelette aux 3 Chocolats et glace Chocolat 3 Chocolates tartlet and Chocolate ice cream	12€	3.000
Tartelette aux Myrtilles et glace Vanille Blueberries tartlet and Vanilla ice cream	12€	3.000
Tiramisu à la Pistache Pistachio tiramisu	12€	3.000
Assiette de Fromages affinés AOP et Crackers au Poivre (Roquefort, Cantal 8 mois, Saint Marcellin, Selles-sur-Cher) 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

Méli-Mélo de croustillant de Gambas, Betterave et Mangue Crispy king Prawns, Beetroot and Mango meli-melo	16€	4.000	🍷
Melitzanosalata et petits Légumes d'hiver Melitzanosalata and winter Vegetables	16€	4.000	🍷
Poireau de Créances, Saumon mariné aux Agrumes et Œuf mimosa bio Créances' Leek, Salmon marinated with citrus Fruits and organic deviled Egg	16€	4.000	🍷
Tartare de Bœuf coupé au couteau, sauce tartare pimentée, huile au Piment croustillant, Pommes de terre allumettes Beef tartare, spicy tartare sauce, crispy chili oil and thin French Fries	16€	4.000	🍷
Foie gras poêlé de chez Maison Laffite, sauté de Champignons de saison et Œuf de caille Pan-fried foie gras, pan-fried Mushrooms and quail Egg	20€	5.000	🍷
Noix de Saint Jacques poêlées, purée de Céleri rave, bonbon de Porc ibérique, vierge de Noisette et Ail noir Pan seared Scallops, Celeriac puree, Iberian Pork bonbon, Hazelnut and black Garlic sauce vierge	20€	5.000	🍷
Jambon Bellota Ibérique, Pain tumaca à la Tomate, Ail et huile d'Olive Iberian Bellota Ham, tumaca Bread with Tomato, Garlic and Olive Oil	40€	10.000	🍷

VEGETARIEN / VEGETARIAN

Risotto au riz Arborio d'Italie, Courgettes, poêlée de Champignons de saison et Œuf poché Risotto with Italian Arborio rice, Zucchini, pan-fried Mushrooms and poached Egg	26€	6.500	🍷
--	-----	-------	---

PLATS / MAIN COURSES

POISSONS / FISHS

Thon albacore snacké, escabèche aux Pois chiches de Beauce et Shiitakés Snacked yellowfin Tuna, Beauce's Chickpeas escabeche and Shiitakés	28€	7.000	🍷
Dos de Cabillaud, Moules, Coques, espuma d'Algues et Fenouil rôti Cod loin, Mussels, Cockles, Seaweed espuma and roasted Fennel	30€	7.500	🍷
Bar à la plancha, Poireau confit au Miso et mousse de Chou-fleur Grilled Sea bass, Leek marinated with Miso and Cauliflower mousse	34€	8.500	🍷
Poulpe grillé, crémeux de Pommes de terre à la Truffe Grilled Octopus, Truffle mashed Potatoes	34€	8.500	🍷
Arroz Caldoso façon risotto - Homard et Gambas Arroz Caldoso like a risotto - Lobster and king Prawns	34€	8.500	🍷

VIANDES / MEATS

Cannelloni au Poulet de la Ferme Malard et béchamel aux Champignons de saison Malard's farm Chicken cannelloni and seasonal Mushrooms béchamel	28€	7.000	🍷
Magret de Canard de chez Maison Lafitte, croquettes de Canard confit, poêlée d'Ananas et purée de Vitelottes Duck breast, croquettes of Duck confit, pan-fried Pineapple and mashed Vitelotte Potatoes	28€	7.000	🍷
Paleron de Bœuf d'Aubrac à la Moutarde et petits Légumes Aubrac's Beef chuck with Mustard and seasonal Vegetables	28€	7.000	🍷
Porcelet cuit à basse température, purée de Patates douces et compoté d'Oignons et Bacon Piglet cooked at low temperature, mashed sweet Potatoes and stewed Onions and Bacon	34€	8.500	🍷
Faux-filet de Bœuf maturé 21 jours, Frites Pont-Neuf, Poire snackée et jus de Thym 21 days matured Beef sirloin steak, Pont-Neuf Fries, snacked Pear, Thyme sauce	36€	9.000	🍷