

Le Mirage

La Carte

Suggestion du chef

Noix de
Saint Jacques et

16.80 €

Escalope de foie gras à la
crème de morilles

Entrées

Petite salade mélangée au croustillant de chèvre chaud, Vinaigrette aromatisée	7 €
Salade d'endives et poivrons rouges et copeaux de magret fumé	9 €
Effeuillé de morue et pomme Roseval vinaigrette à l'huile d'olive	11 €
Assiette d'huîtres (6)	7 €
Jambon de montagne	6 €
Foie gras	13 €
Terrine de raie à la menthe fraîche	6 €
Melon nature	4 €
Melon au Porto	5 €
Fondants de volaille (Spécialité)	7 €

Poissons

Moules marinières	8 €
Brochettes de moules	9 €
Bouillabaisse du Chef	19 €
Sole meunière	16,50 €
Loup flambé au fenouil	15.50 €
Loup braisé au Porto	15.50 €
Dos de loup poêlé au endives confites et crème de champignon	13 €
Darnes de loup à la crème d'oseille	13 €
Tourteau à la russe	15 €
Homard mayonnaise (entier)	28 €

Viandes

Poulet rôti portion 1/4	12 €
Paille rôtie sur canapé	10 €
Double d'agneau	11 €
Entrecôte grillée maître d'hôtel	13 €
Tournedos grillés	16 €
Tournedos Rossini	18 €
Pigeonneau sur canapé (pour 2)	24 €
Puisse de canard confite	13 €
Magret de canard aux chutney de figues	16 €
<i>Toutes nos viandes sont garnies</i>	
Pêpes à la provençale	8 €

Fromages - Desserts

Assiette de fromage	7.50 €
Fruit ou glace	6 €
Café ou chocolat liégeois	4.50 €
Rêche Melba	4.50 €
Coupe Mirage	10 €
Crème brûlée	4 €
Hougat glacé au coulis de fraise	5 €
Coupe de fraise au sucre ou chantilly	4 €
Pâtisserie	5 €

Le Mirage

Menu à 13.00 €

Petite salade mélangée

Au croustillant de chèvre chaud

Vinaigrette aromatisée

ou

Fondants de volaille



Curry de porc au riz basmati



Dessert

Glace

ou

Fruit

Le Mirage

Menu à 16.00 €

*Petite salade mélangée
Au croustillant de chèvre chaud
Vinaigrette aromatisée*

ou

Fondants de volaille

ou

Terrine de raie à la menthe fraîche

ou

Moules marinières



Duo de filet de rouget et de Saint-Pierre en papillote

(Garniture du jour)

ou

Paille rôtie sur canapé (garnie)

ou

Steak grillé (garni)

ou

Jarret de porc braisé à la bière



Pâtisserie

Glace

Le Mirage

Menu à 19.00 €

Huîtres (6)

Ou

Terrine de raie à la menthe fraîche



Bouillabaisse



Pâtisserie

Glace

Le Mirage

Menu à 22.00 €

Menu Du Terroir

Salade d'endives et poivrons rouges

et copeaux de magret fumé

ou

Salade foies et gésiers

ou

Fondants de volaille

&

Brochette de gambas

ou

Loup braisé au Porto

&

Puisse de lapin désossée en crépinette

à l'infusion de romarin

ou

Puisse de canard confit et petits légumes

ou

Entrecôte grillée

&

Carte aux pommes ou Crème Brûlée

ou Glace

Le Mirage

Menu 36.00€

Xir pamplemousse

Coquilles (6 pièces)

ou

Terrine de saumon à la menthe fraîche



Fondants de volaille



Noix de St-Jacques et escalope de foie gras

à la crème de morille

ou

Foie gras

ou

1/2 Homard mayonnaise



Pêpes à la provençale

ou

Entrecôte grillée Maître d'hôtel

ou

Tournedos grillés

ou

Filet rôti sur canapé



Fromage



Dessert : Crème brûlée ou Glace ou Pâtisserie

Le prix des menus et de la carte peuvent être modifiable pendant la saison.