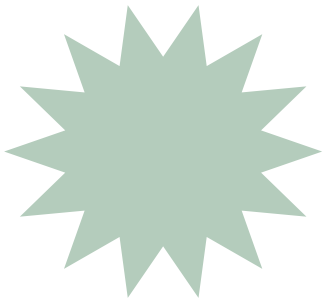
MIRAĒ

BY MAURO COLAGRECO

RELAIS &
CHATEAUX



VOYAGE EN MÉDITERRANÉE

Mauro Colagreco et ses équipes vous invitent à voyager le long de la Riviera, de Gênes à Saint-Tropez, à explorer son terroir et redécouvrir, avec une touche contemporaine, les recettes et saveurs emblématiques qui ont façonné le patrimoine culinaire de la côte. En perpétuel mouvement, les plats proposés à la carte sont élaborés au rythme des saisons, des retours de pêche et des récoltes de nos producteurs locaux.

Mauro Colagreco and his team invite you to take a journey along the Riviera, from Genoa to Saint-Tropez to explore its land and sea and rediscover, with a contemporary touch, the iconic recipes and flavors that have shaped the culinary heritage of the coast. In constant evolution, the dishes on our menu are crafted in harmony with the seasons, the catch of the day, and the harvests from our local producers

ENTRÉES

Burrata des Pouilles
Vinaigrette au pesto, figues de Solliès Pont et raisins secs (15g supplément caviar 30€)
Puglia burrata, pesto dressing, with Solliès Pont figs and raisins (15g caviar extra charge 30€)

28

Salade de roquette et artichauts
Parmesan, poutargue, vinaigrette citron, noisettes du Piémont
Arugula and artichoke salad, parmesan, bottarga, lemon dressing, hazelnuts

28

Carpaccio de Gamberoni
Vinaigrette d'agrumes
Gamberoni carpaccio, citrus flavor

38

Cannelloni à la Nonna
Sauce rosa, mortadelle et parmesan
Rosa sauce, mortadella and parmesan

32

Caviar oscietre "Maison Sturia", sélection Mauro Colagreco
Blinis maison, crème fraîche
Oscietra Caviar served with homemade blinis

30g - 85 | 50g – 140 | 125g – 355

Menu retour du marché au déjeuner
Entrée, plat et dessert, disponible tous les jours, sauf dimanches et jours fériés.

Lunch menu
Starter, main course and dessert, available every day, except on sundays and bank holidays.

64

Liste des allergènes pouvant être présents : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.
Prix nets en Euros, T.V.A. et services inclus. Boissons non comprises. Viande née, élevée et abattue en France

PLATS

Pasta al pesto Genovese
Pesto basilic, olives, tomates confites et parmesan
Basil pesto, olives, tomatoes, and parmesan

28

Pasta alle vongole
Citron de Menton, persil
Pasta, Menton lemon, parsley

35

Orecchiette au homard
Façon bolognaise, au citron de Menton (15 g supplément caviar 30€)
Orecchiette with lobster bolognaise (15g caviar extra charge 30€)

54

Poisson sauvage de Méditerranée à la Ligure
Courgettes trompettes, artichauts, pommes de terre, tomates, olives, ail et câpres
Mediterranean wild fish, local zucchini, artichokes, potatoes, tomatoes, olives, garlic, and capers

47

Aïoli provençal
Légumes, poulpe, calamars, crevettes
Vegetables aioli, octopus, squid, and prawns

42

Filet de bœuf
Pommes de terre Pont-Neuf, sauce au poivre, cèpes, copeaux de noix et salade fraîcheur
Beef filet, pepper sauce, porcini mushrooms, walnut shavings and fresh salad

54

Épaule d'agneau des Alpilles confite
Jus provençal, légumes du soleil farcis au four
Slow-cooked "Alpilles" lamb shoulder, Provencal jus, Mediterranean vegetables

42

"Ratatouille" Niçoise
À la sarriette, sauce tomate, olives taggiasches et frites de panisse
Niçoise ratatouille, Taggiasca olives, tomato coulis, chickpea fries

29

Liste des allergènes pouvant être présents : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.
Prix nets en Euros, T.V.A. et services inclus. Boissons non comprises. Viande née, élevée et abattue en France

DESSERTS

Figues marinées et crémeux de yaourt grec
Sorbet aux figues et son coulis
Marinated figs and greek yogurt cream

16

Cheesecake « Rabiola »
Fruits frais et crumble citron vert
« Rabiola » cheesecake with fresh fruit and lime crumble

16

Tiramisu tradition
Traditional tiramisu

16

Baba pour deux
Sirop d'agrumes, chantilly vanille de Madagascar, rhum au choix
Citrus syrup, vanilla whipped cream, rum of your choise

30

Mousse au chocolat
Glace aux parfums de garrigue, praliné noisette
Chocolate mousse, aromas of Provence « Garigue » ice cream, hazelnut praliné

16

Liste des allergènes pouvant être présents : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.
Prix nets en Euros, T.V.A. et services inclus. Boissons non comprises. Viande née, élevée et abattue en France

