



M E N U

8 AOUT

entree

sashimi de thon, wakame, vinaigrette bonito, philadelphia
wasabi, perle du japon
*tuna sashimi, wakame, bonito vinaigrette, philadelphia
wasabi, Japanese pearl*

plat

filet de daurade rôti, variation autour de l'artichaut, poivre de
Timut, jus de barigoule réduit
*roasted sea bream fillet, artichoke variation, Timut pepper,
reduced barigoule juice*

dessert

barquette façon Lu choco noisette
Lu-inspired chocolate hazelnut punnet

1ère ligne sable et terrasse : 120 euros
autres lignes : 100 euros



M I R A M A R
p l a g e

booking : +33 (0)4 93 94 24 74