



Summer 2008

Group Menu

Please call 970.949.7728

for more information on group bookings

Mirabelle Restaurant at Beaver Creek

La petite salade variée vinaigrette de champagne

Baby mixed green, cucumber and golden apples julienne, champagne & grape seed vinaigrette



Le poulet rôti à la crème de persil et pomme bouchon

Roasted free-range chicken breast with Italian parsley cream and roasted potato “bouchon”

or

L’escalope de saumon aux petits légumes et fumet citroné

Grilled Alaska salmon with vegetable ragout and lemon fish “fumet” broth

or

Filet de boeuf “culotte” sauté, tapenade d’oignon rouge

Seared prime sirloin, tapenade of Colorado red onions and port reduction



La tartelette au pêches

Colorado peach tartelette with yogurt sorbet

\$ 40

Mirabelle Restaurant at Beaver Creek

Coeurs de romaine aux croutons de basilic, vinaigrette de Parmesan et anchoies

Romaine heart salad with anchovy vinaigrette “Caesar style” with basil pesto croutons

or

Le tartare de buffalo

Buffalo tartar with horseradish cream and baby green salad



La longe d'agneau, bohémienne de légumes au thym du jardin

Roasted lamb loin with vegetable bohemian and garden thyme jus

or

Le loup de mer cuit au gros sel, sautathas de mais et pointes d'asperges, tomates et coriandre

Oven roasted sea salt striped sea bass with succotash of corn, cilantro, tomato and asparagus tips

or

Filet mignon de porc a l'ancienne, salade liegeoise

Pan seared pork tenderloin marinated with Thai chili, apples, honey red wine, haricot vert and bacon & baby fingerling potatoes



Tatin de banane au caramel

Caramelized banana tatin, vanilla ice cream and turbinato caramel

\$ 45

Mirabelle Restaurant at Beaver Creek

La petite salade de roquette, parmesan, dés de jambon italien et vinaigrette à d'orange

Baby mixed green salad, Parmesan, diced Italian ham and orange vinaigrette



Sautée de gambas à la plancha, émulsion d'ail roti, flan de courgettes

Sautéed shrimp with roasted garlic foam and zucchini flan



Le filet de fletan pointes d'asperges et olives noires, ravioli de tomates concassées

Grilled halibut with black olive and asparagus tips, tomato concasse ravioli

or

Le filet pur boeuf aux légumes grillés, pommes allumettes et sauce échalottes

Colorado beef tenderloin with grilled vegetables, pommes allumettes and shallot sauce

or

Le canard rôti, au safran et mousseline de carottes, caramel aux épices orientales

Roasted duck breast with five-spice caramel, honey carrot mousseline and saffron turnip



Le cappuccino de fruit caramélisés et son sorbet de framboise

Cappuccino of caramelized fruit with calvados and raspberry sorbet

\$ 55

Mirabelle Restaurant at Beaver Creek

Tuna sashimi "takaki", salade de cresson et comcombre

Seared rare tuna Sashimi roll with watercress, daikon, cucumber salad, grapes oil infusion



*Homard sauté, risotto Arborio aux petites morilles, salade de pointes
d'asperges*

Sautéed lobster with Arborio risotto and morelles mushrooms & asparagus tips salad



*Le chevreuil rôti, compote de rhubarbe réduction de vin
rouge tuiles vanillées*

Roasted elk filet medallions with rhubarb compote and vanilla tuiles & red wine coulis

or

La sole meunière, tombée d'épinards et pommes Bouchon

Sautéed Dover sole meunière with pommes bouchon, light citrus & chive butter sauce

or

Les côtes d'agneau grillées au tian de légumes confits et sauge du jardin

Grilled Colorado lamb chops with vegetable ratatouille and garden sage sautéed ravioli



Le damier de pommes, glace à la cannelle et sauce caramel

Golden apples gateau with cinnamon ice cream and caramel sauce

\$ 70

Mirabelle Restaurant at Beaver Creek

Caviar Ossetra sur petits blinis du Tsar, crème fraîche à la ciboulette

Ossetra caviar belinis with cream fraiche and chives



Petite galette croustillante de homard et sa salade d'épinards

Sautéed lobster croquantine with basil, tomato confit and baby spinach salad



Le filet de thon à la mousseline d'artichaut

Grilled tuna with artichoke and garlic mousseline sabayon



Le granité de champagne

French champagne frozen granité



La côte de chevreuil, sa brochette de poires et sauce Périgourdine

Roasted elk chop with spaetzel casserole, caramelized pear brochette, foie gras and black truffle sauce

or

La sole meunière sur son panier de pommes de terre et jus persillé

Sautéed Dover sole "Meuniere" with potato basket and parsley lemon beurre noisette



Symphonie de desserts

Assortments of lavender sabayon, fresh fruit tulip and sorbet, chocolate crème brûlée

\$ 85

Mirabelle Restaurant at Beaver Creek

Petit gâteau d'avocat, salade de crabe

Avocado cream pudding with lumb crab salad and baby organic salad



Thon frais aux olives noires, mozzarella, tomates confites gratinées

Yellow fin tuna with black olive, mozzarella and tomato crust with fumet foam



Le faisant à la crème de salsifi et pomme Anna

Roasted pheasant with creamy salsifi and pomme Anna

or

Brochette de gambas, balottine de choux, sauce au gingembre et soja

Jumbo shrimp brochette with braised savoy cabbage and soya ginger emulsion

or

Carré d'agneau, pommes rissollées, gâteau d'épinards à l'ail rôti, jus de viande à la Provençal

Colorado rack of lamb with roasted potatoes, garlic baby spinach and Provençal broth



Blanc Manger de cerise et sorbet de menthe

Yogurt and Colorado cherry "Blanc manger gateau" with green of mint sorbet

\$ 60

Mirabelle Restaurant at Beaver Creek

La petite salade de chèvres et pastèque, pinion de pin et balsamic
Baby salad with Farm goat cheese, water melon and pine nuts, tomato confit and balsamic



La petite Saint-Jacques sur sa ballotine de blette, émulsion de safran
Sautéed sea scallops with Swiss chard ballotine, roasted garlic and saffron emulsion



Le filet de flétan, sauce au citron épicé et sake, tempura de légumes
Grilled Alaskan halibut with Japanese sake and lemon jam, vegetable tempura

or

Les côtes d'agneau grillées à la croutes d'ail et romarin, cannelloni d' aubergine
Grilled Colorado lamb chops with roasted garlic and rosemary crust "Grand Daddy Style" and homemade cannelloni with eggplant confit

or

Le homard du Maine au fenouil, émulsion de cerfeuil et citronnelle
Maine lobster a la plancha with fennel puree, lemon grass & chervil foam



La surprise au chocolat
Warm chocolate cake with pistachio ice cream

\$ 65