

Mahi

cuisine franche

. FORMULES DU MIDI

- . Entrée - Plat - Dessert / 40 €
- . Entrée - Plat ou Plat - Dessert / 35 €

.Les Asperges vertes façon carbonara, encornets marinés, crémeux d'oeuf aux herbes potagères.

.La longe d'Espadon façon tataki, pickles de légumes, graines de moutarde, yaourt fumé, poudre d'olives noires.

.Salade de Champignons de culture et pousses d'épinard, chèvre frais, gastrique de sous-bois et huile de noix.

.La Pluma de Cochon ibérique, ravioli frit de joues confites aux épices douces, houmous de petits pois, jus infusé à la feuille de combava.

.Le Foie de Veau cuit rosé, gremolata d'ail des ours, jeunes carottes glacées au thym, réduction de balsamique.

.Le Rouget barbet poêlé, pommes boulangères et fenouil, jus de bouillabaisse.

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand.

. Les Fraises, ganache ivoire fleur d'oranger, sorbet agrumes.

.Baba au limoncello, rhubarbe, crème fouettée à la nougatine.

ENTRÉES

PLATS

DESSERTS

Mahi

cuisine franche

.LE SOIR & JOURS FÉRIÉS _ Menu à 55 € ou 65 €

.Mise en bouche

.3 plats (entrée - plat - dessert) / 55 €

.4 plats (entrée - poisson - viande - dessert) / 65 € (pour toute la table)

.Les Asperges de Lansargues poêlées, escalope de foie gras de canard, réduction de muscat et fleur d'hibiscus.

.Le Thon jaune, boeuf gravlax, pesto d'ail des ours, radis meat mariné, sauce diable.

ENTRÉES

.Le Rouget Perlon, houmous de lentilles blondes au curry vert, fenouil et oignons nouveaux confits, fumet d'herbes potagères.

.L'Agneau, artichaut violet, morilles, pois, raviolis frites d'épaule d'agneau confite parfumée aux épices douces, jus lié à l'ail noir.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Les Fraises, ganache montée ivoire et fleur d'oranger, basilic, sorbet agrumes.

.Baba au limoncello, compotée de rhubarbe, crème fouettée nougatine.

DESSERTS