

Mahi

cuisine franche

- . LE SOIR & JOURS FÉRIÉS _ Menu à 53€ ou 63€
 - . Mise en bouche
 - . 3 Plats (Entrée.Plat.Dessert) / 53€
 - . 4 Plats (Entrée.Poisson.Viande.Dessert) / 63€ (pour toute la table)
-

.Ajo blanco de maïs, foie gras poêlé, raisins, amandes torréfiées, tataki de canard aux fruits rouges.

ENTRÉES

.Bouillon de cocos de Paimpol au curry vert, moules de Bouchot et pétoncles marinées, tomates mi-cuites à l'huile d'olive.

.Médallions de lotte, escalibade de légumes d'été, jus de crabe vert émulsionné au basilic, condiment d'agrumes.

PLATS

.La longe de veau et ris, aubergine fumée, pesto de champignons à l'ail noir, raviole végétale de cèpes.

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Pastilla de figues, fleur d'oranger, sorbet framboise.

.Moelleux noisette, prunes rôties, ganache ivoire infusé à la verveine.

DESSERTS