

# Mahi

cuisine franche

## . FORMULES DU MIDI

- . Entrée - Plat / 30€
- . Plat - Dessert / 30€
- . Entrée - Plat - Dessert / 35€

—

.Brandade de crabe allégée au curry, brocolis, réduction de jus de crustacés, tuile pimenton.

.Vichyssoise de topinambours, effiloché de canard, éclats de noisettes, cappuccino café.

.Déclinaison de légumes d'hiver, jeunes pousses, émulsion d'agrumes et huile d'olive.

ENTRÉES

.Dos de merlu, choux fleur, chorizo, marinière de coques à l'estragon.

.Picanha de veau, polenta crémeuse aux champignons, fenouil, sabayon tomate confite.

.Chaud froid de noix de Saint-Jacques, dahl de lentilles corail, gel mandarine, condiment patate douce. ( suppl 5€ )

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand.

.Moelleux poire, mousse chocolat au lait citron vert.

.Nage d'agrumes, panacotta à la fleur d'oranger, sablé noisette.

DESSERTS

# Mahi

cuisine franche

- . LE SOIR & JOURS FÉRIÉS \_ Menu à 49€ ou 59€
  - . Mise en bouche
  - . 3 Plats ( Entrée.Plat.Dessert ) / 49€
  - . 4 Plats ( Entrée.Poisson.Viande.Dessert ) / 59€ ( pour toute la table )
- 

.Chaud-froid de noix de Saint-Jacques, dahl de lentilles corail, gel mandarine, condiment patate douce.

.Bouillon de topinambour, datte, gingembre, caille, blette et foie gras.

ENTRÉES

.Le bœuf Black Angus en deux cuissons, la joue laquée, le filet juste saisi, racines confites.

.Le rouget Grondin en ballotine, choux, brocolis, civet de crabe vert à l'estragon.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Sablé noisette, crémeux agrumes et fleurs d'hibiscus.

.Fondant poires, crémeux chocolat, cappuccino.

DESSERTS

