

Mahi

cuisine franche

. FORMULES DU MIDI

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

.Émincé de Boeuf mariné, haricots verts, salicorne, poudre d'olives noires, huile basilic.

.Crevettes croustillantes, gaspacho de petits pois à la menthe, févettes et chorizo.

.Encornets relevés au pimenton, citron, piquillos, aioli fumé, vierge de fenouil.

.Pavé de Thon jaune grillé, feuilles de combava, poivre de sichuan, tarte fine de courgettes et radis, sabayon d'herbes potagères.

.La noix de Veau rôti à la sauge, artichauts violets cuits à la barigoule, gremolata d'épinards, jus court.

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand.

.Parfait glacé à la verveine, poêlée de cerises au sirop d'hibiscus.

.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)

.Queues de Langoustines croustillantes, estragon, asperges rôties, émulsion de têtes au miso.

.Boeuf mariné, champignons pioppinos et lentins des chênes, huile de noisettes, pickles de légumes de printemps.

ENTRÉES

.Le dos de Bar, croustade d'artichaut violet, sabayon à l'oseille, bouillabaisse de coques.

.Le Pigeon, tatin d'oignons nouveaux, pesto de petits pois, gastrique de vinaigre et fleur de thym.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

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

.Nage de fraises, crémeux ivoire basilic, feuilles de philo caramélisées.

DESSERTS