

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)
-

.Mosaïque d'asperges, omble de fontaine de l'Hérault, yaourt grec fumé, moutarde, vinaigrette miel citron.

ENTRÉES

.Tarte fine printanière, suprême de caille, foie gras poêlé, pesto de pistache, jeunes pousses.

.La daurade royale, artichauts violets, fenouil, chair de tourteaux, bouillon végétal et ail des ours.

PLATS

.La Picanha de veau, fine polenta au basilic, cébette braisée, confit d'oignons rouges, morilles, réduction de banyuls.

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Fraises, rhubarbe, ganache ivoire fleur d'oranger.

.Baba au rhum, crème fouettée vanille.

DESSERTS