

Mahi

cuisine franche

. FORMULES DU MIDI

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

.Carpaccio de tête de veau, gribiche à l'oseille, pickles de champignons de printemps, vinaigrette à l'huile d'amande.

.Salade de suprêmes de caille, asperges vertes et blanches, émulsion, miel, citron, huile d'olive.

.Truite façon Gravlax, choux rave, ricotta fumée, vinaigrette méridionale, radis meat, lèche de tigre et mangue.

.Morue fraîche, marmelade de cébette, fenouil confit, bouillon au safran.

.Entrecôte de veau, réduction de morilles, poêlée de légumes primeurs aux herbes potagères.

.Raviolo de joues de cochon, barigoule d'artichauts violets, lard paysan, infusion de thym.

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand.

.Feuille à feuille, fleur d'oranger, nage de fraises, gel d'orange sanguine.

.Baba pompon au rhum, crémeux ivoire citron vert.

ENTRÉES

PLATS

DESSERTS