

Mahi

cuisine franche

. FORMULES DU MIDI

- . Entrée - Plat - Dessert / 38€
 - . Entrée - Plat ou Plat - Dessert / 33€
-

.Poêlée de ris d'agneau, champignons des bois, crémeux à l'ail noir.

.Raviolo de chair de tourteau, cocos de Paimpol, coriandre, bouillon au curry jaune.

.Carpaccio d'espadon, vinaigrette méridionale, yaourt fumé, poivre de Timut.

ENTRÉES

.Foie de veau cuit rosé, confit d'échalotes au Banyuls, carottes laquées, gremolata d'olives vertes, citron et persil.

.Pièce de cochon, petits farcis braisés, condiment betterave, rhubarbe, jus corsé.

PLATS

.Daurade Royale, potimarron rôti aux épices douces, rouille de pois chiche.

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand.

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

DESSERTS

.Pressé de pommes, réduction de jus de passion, sablé noisette, sorbet verveine citron vert.