

Mahi

cuisine franche

. FORMULES DU MIDI

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

.Asperges vertes rôties, pesto de pistache à l'ail des ours, kumquat et sauce mousseline.

.Carpaccio de tête de veau tiède, ravigote aux amandes torréfiées, champignons en pickles.

.Houmous d'artichaut, salade de légumes verts, œuf cuit au soja, graines de sésames.

ENTRÉES

.L'agneau en deux cuissons, l'épaule, la pièce de gigot, carottes glacées, coriandre, bouillon à l'ail noir.

.Grosses crevettes poêlées au pimenton, fenouil et céleri façon risotto, bisque au curry vert.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand.

.Tarte fine croustillante, ricotta, fraises de Lansargues.

.Baba au rhum, agrumes, crème fleur d'oranger.

DESSERTS

