

# Mahi

cuisine franche

## . FORMULES DU MIDI

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

.Ajo blanco, raisins, amandes torréfiées, pétales de palette ibérique.

.Moules de Bouchot, bouillon de cocos de Paimpol, tomates et curry vert.

.Tataki de poitrine de canard, pickles d'oignons, condiment rhubarbe, betterave, vinaigrette hibiscus et fruits rouges.

ENTRÉES

.Rouget Perlon, escalibade de légumes d'été confits, émulsion de jus de crabe vert au basilic, gel de citron.

.Noix de veau, aubergine fumée, pesto de champignons à l'ail noir, raviolis de cèpes végétale.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand.

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

.Moelleux noisette, prunes rôties, ganache ivoire verveine.

DESSERTS