

Mahi

cuisine franche

. FORMULES DU MIDI

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

.L'Oeuf bio cuit à 63°, déclinaison de champignons en textures, morilles, pioppinos, gastrique de sous-bois.

.L'Asperge de Lansargues, panna cotta, moutarde, truite marinée, gel d'agrumes et yaourt fumé.

.La Barigoule d'artichauts violets, épinards, gnocchis de ricotta au basilic.

ENTRÉES

.La Volaille fermière en deux cuissons, haut de cuisse confit, le suprême rôti, blanquette de légumes à l'estragon.

.La Dorade Sébaste, fenouil braisé à la feuille de Laurier, sauce diable, houmous de lentilles blondes.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand

. Fraises, crèmeux safran, sorbet orange sanguine, sablé noisette.

.Baba au rhum, minestrone d'ananas et mangue, crème fouettée vanille.

DESSERTS

Mahi

cuisine franche

.LE SOIR & JOURS FÉRIÉS _ Menu à 55 € ou 65 €

.Mise en bouche

.3 plats (entrée - plat - dessert) / 55 €

.4 plats (entrée - poisson - viande - dessert) / 65 € (pour toute la table)

.Les Asperges de Lansargues poêlées, escalope de foie gras de canard, réduction de muscat et fleur d'hibiscus.

.Le Thon jaune, boeuf gravlax, pesto d'ail des ours, radis meat mariné, sauce diable.

ENTRÉES

.Le Rouget Perlon, houmous de lentilles blondes au curry vert, fenouil et oignons nouveaux confits, fumet d'herbes potagères.

.L'Agneau, artichaut violet, morilles, pois, raviolis frits d'épaule d'agneau confite parfumée aux épices douces, jus lié à l'ail noir.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Les Fraises, ganache montée ivoire et fleur d'oranger, basilic, sorbet agrumes.

.Baba au limoncello, compotée de rhubarbe, crème fouettée nougatine.

DESSERTS