

Mahi

cuisine franche

- . LE SOIR & JOURS FÉRIÉS _ Menu à 53€ ou 63€
 - . Mise en bouche
 - . 3 Plats (Entrée.Plat.Dessert) / 53€
 - . 4 Plats (Entrée.Poisson.Viande.Dessert) / 63€ (pour toute la table)
-

.Carpaccio de betteraves cuites au sel, Saint-Jacques marinées, yaourt acidulé, vinaigrette à la fleur d'hibiscus.

.Raviolo de foie gras frais, bouillon d'oignon des Cévennes, granny-smith, condiment pomme cassis.

ENTRÉES

.Le cerf, le dos cuit rosé, effiloché d'épaule braisée, blette, choux rouge confit, sauce poivrade.

.Le filet de bar, champignons des bois, céleri rave, vierge de cèpes et fenouil.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Financier châtaigne, ganache ivoire cèpe, coings pochés.

.Baba au rhum, ananas, passion, crème fouettée.

DESSERTS