

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 en deux façons, rôties, en pannacotta, oursins, sabayon d'agrumes, vinaigrette au sureau.

.Le Raviolo de chair de crabe, nage végétale acidulée, brocolis, pakchoï et gel de crustacés.

ENTRÉES

.Médailon de Lotte, bouillon de haricots lingots, artichauts, guanciale, émulsion parfumée au pimenton.

.Quasi de Veau, praliné de carottes, feuilles de combawa, gremolata de cédrat confit, gnocchis de lait caillé, jus lié à l'ail noir.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Fraises marinées à l'huile d'olive, ganache montée ivoire et fleur d'oranger, feuilles croustillantes basilic.

.Biscuit moelleux à la noisette, chocolat au lait, citron vert, mangue et passion.

DESSERTS