

Mahi

cuisine franche

. FORMULES DU MIDI

- . Entrée - Plat / 30€
- . Plat - Dessert / 25€
- . Entrée - Plat - Dessert / 35€

—

.Ceviche de gambas, mangue, passion, radis meat, huile parfumée à la coriandre.

.Fleur de courgette, ricotta, basilic, gaspacho de betteraves et piquillos, graines torréfiées.

.Houmous de fèves aux épices douces, poulpe grillé, soubressade, pickles d'oignons rouge, tuile d'encre.

ENTRÉES

.Suprême de pintade, petit pois, oignons nouveaux, polenta parfumée au safran, vierge de fraises et menthe.

.Dos de merlu, pleurotes et mange tout au lard paysan, bouillon végétal.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand.

.Feuille à feuille d'abricots, crèmeux verveine, glace yaourt.

.Poêlée de cerises, mousse chocolat au lait, crème glacée pistache.

DESSERTS

Mahi

cuisine franche

. LE SOIR & JOURS FÉRIÉS _ Menu à 47€ ou 57€

. Mise en bouche

. 3 Plats (Entrée.Plat.Dessert) / 47€

. 4 Plats (Entrée.Poisson.Viande.Dessert) / 57€ (pour toute la table)

—

.Houmous de fèves aux épices douces, poulpe, soubessade, pickles d'oignons rouge, huile de basilic, tuile d'encre.

ENTRÉES

.Bœuf Black Angus mariné, truffe d'été, amandes fraîches et asperges des bois.

.Dos de merlu rôti, palourdes, fleur de courgette, farce fine de crevettes et ricotta, bouillon végétal.

PLATS

.Côte de veau et ris, oignons doux, petits pois, rhubarbe, jus corsé au poivre sauvage de Madagascar.

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Feuille à feuille d'abricots, crémeux verveine, glace yaourt.

DESSERTS

.Poêlée de cerises, mousse chocolat au lait, crème glacée pistache.

