

# Mahi

cuisine franche

## . FORMULES DU MIDI

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

.Les premières asperges de Lansargues, agrumes, brocolis, graines de moutarde, vinaigrette citron et fleurs de sureau.

.Ceviche de crevettes sauvages, avocat, kiwi, nage de mangue à la coriandre, radis méat.

.L'oeuf parfait, crémeux de haricots lingots, focaccia, guanciale, sabayon au pimenton doux.

ENTRÉES

.Le rouget grondin, bouillon au curry vert, raviolo de chair de crabe, packchoï, pomme granny et céleri.

.La picanha de veau, praliné de carottes des sables, cresson, jus corsé à l'ail noir.

. Le chou farci végétal, ricotta, coulis de champignons bruns et huile de noix.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand

.Baba au rhum, minestrone d'ananas et fruits de la passion.

.Moelleux noisette, ganache montée chocolat au lait, citron vert.

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 )
- 

. Fraîcheur de chair de crabe, carpaccio de betteraves cuites au sel, noix de Saint Jacques marinées, vinaigre d'hibiscus.

.Le cabillaud Skreï en brandade et en pétales, truffe, topinambour, jus de veau émulsionné à l'huile de noix.

ENTRÉES

.Filet de Saint Pierre nacré, brocolis, pakchoï, marmelade de pommes de terre rattes, tarama, fumet relevé au miso.

.Le pigeon en deux cuissons, céleris, choux et poire, cromesquis de cuisse, jus poivre cassis.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Le panais, la mandarine, crémeux cacahuète dans un cylindre de grué de cacao.

.Le parfait glacé à la fleur d'oranger, nages d'agrumes pluriels, cédrat confit.

DESSERTS