

Mahi

cuisine franche

. FORMULES DU MIDI

- . Entrée - Plat - Dessert / 38€
 - . Entrée - Plat ou Plat - Dessert / 33€
-

.Escabèche de rouget, betteraves, oignons doux des Cévennes, nage infusée au gingembre.

.Crèmeux de panais au citron confit, œuf bio parfait, champignons poêlés et guanciale.

ENTRÉES

.Joue de bœuf black Angus laquée, thon mi-cuit, bouillon de dashi, pickles de carottes.

.Noix de Saint-Jacques snackées, risotto de céleris, châtaignes et huile de truffe.

PLATS

.Rognon de veau cuit rosé, moutarde au moût de raisin, gnocchis de ricotta, purée de persil tubéreux.

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand.

.Baba au rhum, crème fouettée, jus de passion.

.Poires pochées, fleur d'hibiscus, crèmeux chocolat, sablé noisette.

DESSERTS

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)
-

.Noix de Saint-Jacques snackées, crémeux de panais au citron confit, noisettes et guanciale.

ENTRÉES

.Joue de bœuf black Angus, champignons des bois en pickles, marrons et oignons doux confits.

.Dos de cerf, chutney de choux rouge, persil tubéreux et coings, sauce poivrade.

PLATS

.Daurade royale, tagliatelles de céleris, raviole de chair de tourteaux à l'estragon, butternut en condiment.

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Paires pochées, fleur d'hibiscus, crémeux chocolat 70% Saint Domingue, sablé noisette.

DESSERTS

.Financier à la farine de châtaignes, ganache ivoire marron, gel cassis.

