

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)
-

.Tarte fine de champignons des bois, queues de langoustines poêlées, vinaigrette tiède à l'huile de noix.

.Encornets frais saisis, haricots cocos nouveaux, fenouil cru et cuit, émulsion de chorizo ibérique.

ENTRÉES

.Filet de turbot sauvage, raviolis de chair de crabe, potimarron rôti aux épices douces, rouille de pois chiche.

.La caille Royale, foie gras, raisins, condiment betterave, oignon doux des Cévennes.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Pastilla de figues, fleur d'oranger, sorbet framboise.

.Pressé de pommes, réduction de jus de passion, sablé noisette, sorbet verveine citron vert.

DESSERTS