

# 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 )

—

.Asperges vertes grillées, foie gras poêlé, copeaux d'asperges blanches crues, réduction de muscat.

ENTRÉES

.Noix de Saint-Jacques marinées, chair de crabe, vinaigrette méridionale, courgettes, coulis miel, citron.

.Lotte rôtie au thym, marmelade de cébette, artichauts barigoule, bouillon safrané.

PLATS

.Le pigeon en deux cuisson, suprême cuit rosé, la cuisse croustillante, jeunes légumes de printemps, jus aux épices douces.

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Feuille à feuille, fleur d'oranger, nage de fraise de Lansargues, confit de rhubarbe.

DESSERTS

.Pavlova, ananas, passion, crémeux ivoire, citron vert.