

# 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 crabe, carpaccio de betteraves cuites au sel, noix de saint jacques marinées, vinaigre d'hibiscus.

.Le cabillaud Skrei, fine purée de haricots lingots, guanciaie, sabayon au pimenton doux et huile de noix.

ENTRÉES

.Médaille de lotte, brocolis, pakchoï, asperges de lansargues, fumet relevé au curry vert et miso.

.Le pigeon en deux cuissons, céleris, choux rouge, poires comices rôties, cromesquis de cuisse, jus lié à l'ail noir.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Le panais, la mandarine, crèmeux cacahuètes dans un cylindre au grué de cacao.

.Le parfait glacé au miel, minestrone d'ananas, mangue et passion.

DESSERTS