

Mahi

cuisine franche

. FORMULES DU MIDI

. Entrée - Plat - Dessert / 40 €

. Entrée - Plat ou Plat - Dessert / 35 €

.Émincé de Boeuf mariné, haricots verts, salicorne, poudre d'olives noires, huile basilic.

.Crevettes croustillantes, gaspacho de petits pois à la menthe, févettes et chorizo.

.Encornets relevés au pimenton, citron, piquillos, aioli fumé, vierge de fenouil.

.Pavé de Thon jaune grillé, feuilles de combava, poivre de sichuan, tarte fine de courgettes et radis, sabayon d'herbes potagères.

.La noix de Veau rôti à la sauge, artichauts violets cuits à la barigoule, gremolata d'épinards, jus court.

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand.

.Parfait glacé à la verveine, poêlée de cerises au sirop d'hibiscus.

.Baba au limoncello, rhubarbe, crème fouettée à la nougatine.

ENTRÉES

PLATS

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)

. L'émincé de Veau cuit rosé, haricots verts, ricotta, truffe aestivum, huile de noix, gastrique de sous-bois.

.Thon jaune mi-cuit, tomates de Lansargues, rhubarbe, yaourt acidulé, sirop d'hibiscus.

ENTRÉES

.Le filet de Canard laqué, peau croustillante, aubergine confite, pakchoï, samoussa de cuisses, jus parfumé au miel de lavande.

.La lotte rôtie aux épices douces, courgettes, curry-coco, poudre d'olives noires et huile basilic.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Clafoutis aux amandes, cerises, ganache ivoire-verveine.

.Tarte fine chocolat au lait, citron vert, mangue, sorbet passion.

DESSERTS