

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)
-

.Rouget Barbet, rougail de tomates, escalibade de courgettes, vinaigrette de jus de crabe vert au basilic.

.Salade tiède de suprêmes de caille, choux fleur, pickles de champignons, copeaux de truffe d'été à l'huile de noix.

ENTRÉES

.Filet de turbot, artichauts violets, raviole de gambas, condiment citron confit, fleur de fenouil sauvage.

.Pièce de cochon fermier, confit d'aubergine à l'ail noir, poulpe mariné au pimenton, jus court.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Moelleux noisette, nectarines rôties au miel, verveine.

.La pastilla d'abricot, glace au lait d'amande.

DESSERTS