Mahi

cuisine franche

. FORMULES DU MIDI

- . Entrée - Plat - Dessert / 40€
 - . Entrée - Plat ou Plat - Dessert / 35€
-

.Pétales de cabillaud, coulis mangue, coriandre, citron vert, fenouil cru et cuit.

.Raviolis de chair de crabe parfumées à l'estragon, bouillon végétal, petit pois et fèves.

.Asperges vertes grillées, suprêmes de caille, copeaux de foie gras frais, réduction de muscat.

.Pièce de cochon, houmous de pois chiche à l'ail noir, aubergine laquée, jus aux épices douces.

.Rouget Barbet, tarte fine de courgettes, vinaigrette méridionale, condiment poivron, rhubarbe.

.Quasi de veau cuit rosé, jeunes carottes glacées au romarin, oignons nouveaux, jus corsé aux morilles.

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand.

.Feuille à feuille, fraises, mousseline fleur d'oranger.

.Baba pompon au rhum, minestrone d'ananas au basilic, crème ivoire citron.

ENTRÉES

PLATS

DESSERTS