

Mahi

cuisine franche

. FORMULES DU MIDI

- . Entrée - Plat / 30€
 - . Plat - Dessert / 25€
 - . Entrée - Plat - Dessert / 35€
-

.Le maquereau, farce fine fumée, pickles d'oignons rouges, betteraves en condiment, bouillon dashi.

.Le bœuf en Gravlax, artichauts, noisettes, lentins des chênes grillés, vinaigrette tiède.

ENTRÉES

.La canette rôtie au thym, patate douce aux épices, jus poivre cassis.

.La seiche de Méditerranée juste saisie, marmelade de ratte, olives noires, réduction carotte agrume.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand.

.Pressé de pommes, caramel passion, sorbet pomme verte..

.Financier châtaigne, coing poché au sirop d'hibiscus, crémeux ivoire.

DESSERTS

Mahi

cuisine franche

- . LE SOIR & JOURS FÉRIÉS _ Menu à 49€ ou 59€
 - . Mise en bouche
 - . 3 Plats (Entrée.Plat.Dessert) / 49€
 - . 4 Plats (Entrée.Poisson.Viande.Dessert) / 59€ (pour toute la table)
-

.La seiche de Méditerranée snackée, crémeux choux fleur à l'encre, oignons des Cévennes, poudre d'olives.

.Le bœuf charolais en Gravlax, artichauts, noisettes, pickles de champignons, vinaigrette tiède.

ENTRÉES

.La coquille Saint-Jacques en deux cuissons, saisie, en carpaccio, condiment patate douce, choux kale frit, réduction d'agrume.

.Le pigeon de Racan, choux frisé, trompettes, maïs, jus infusé à la fleur d'hibiscus.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Le pressé de pommes, coing et sorbet Granny-smith.

.Moelleux chocolat marron, ganache ivoire et cèpes.

DESSERTS