

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)
-

.Noix de Saint-Jacques crues, marinées, chair de crabe, rémoulade de radis meat, granny-smith, émulsion miel citron.

ENTRÉES

.Joue de bœuf Black Angus laquée, poireaux confit, truffe melanosporum, bouillon corsé de sous-bois.

.Rouget Grondin poêlé, houmous de lentilles au curry vert, civet de crustacés et pack choï.

PLATS

.Le veau, quasi et ris, racines braisées, condiment pomme cassis, jus réduit au Banyuls.

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Agrumes pluriels, ganache yaourt grec, fleur d'oranger, grué de cacao.

.Carpaccio d'ananas Victoria, gel mangue, meringue, sirop de passion.

DESSERTS