

Mahi

cuisine franche

. FORMULES DU MIDI

- . Entrée - Plat / 26€
- . Plat - Dessert / 23€
- . Entrée - Plat - Dessert / 30€

.Aile de raie pochée, nage de curry vert, cocos de Paimpol, concassée de tomates acidulées. 12€

.Raviolis de poitrine de veau, champignons des bois, potimarron, copeaux de manchego à la truffe. 13€

ENTRÉES

.Rouget Grondin cuit plancha, oignons doux farcis d'une brandade fumée, semoule de choux fleur, bouillon aromatisé au fenouil sauvage. 20€

.Le paleron de bœuf Black Angus snacké, polenta croustillante, purée de carottes aux épices douces et jus poivre-cassis. 18€

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ». 9€

.Figues rôties à l'huile d'olive, crémeux ivoire citron vert, sablé amande. 9€

.Brioche façon pain perdu, framboises, sorbet fromage blanc. 9€

.Café gourmand. 7€

.Papa gourmand. 13€ (+6€ suppl dans le menu)

DESSERTS

Mahi

cuisine franche

- . LE SOIR & JOURS FÉRIÉS _ Menu à 40€ ou 50€
- . Mise en bouche
- . 3 Plats (Entrée.Plat.Dessert) / 40€
- . 4 Plats (Entrée.Poisson.Viande.Dessert) / 50€

.Raviolis de ris de veau, potimarron, copeaux de tomme de brebis truffée, bouillon mousseux de jus de veau. 15€

.Filets de rougets barbet, confit de tomates et rhubarbe, longe de cochon snackée, coulis de cocos de Paimpol. 13€

.Dos de maigre cuit à l'huile de noix, champignons des bois, oignons des Cévennes, brandade fumée et fleur de fenouil sauvage. 22€

.Poitrine de canard et foie gras poêlé mi-figue, mi-raisin, polenta croustillante, réduction de muscat et fleur d'ibiscus. 24€

.Fromages affinés « Les Marie ». 9€

.Choux craquelin glacé, passion et sa ganache montée praliné. 9€

.Brioche façon pain perdu aux framboises, sorbet yaourt. 9€

ENTRÉES

PLATS

DESSERTS