

Mahi

cuisine franche

- . LE SOIR & JOURS FÉRIÉS _ Menu à 45€ ou 55€
 - . Mise en bouche
 - . 3 Plats (Entrée.Plat.Dessert) / 45€
 - . 4 Plats (Entrée.Poisson.Viande.Dessert) / 55€ (pour toute la table)
-

.Carpaccio de canard mariné à l'huile de truffe, pickles de champignons, foie gras poêlé, mousseline de brocolis.

.Thon mi-cuit, pastèque grillée, miso yusu, aubergine fumée et groseilles.

ENTRÉES

.Pièce d'agneau cuite rosée, gnocchis de ricotta, abricots, kefta, romarin et pesto pistache.

.Dos de bar, bouillon d'artichauts, cocos de Paimpol, oignon doux rôti.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Pavlova nectarines, crème ivoire basilic.

.Millefeuille fruits rouges, crémeux à la vanille.

DESSERTS