



mâche

Formule déjeuner la semaine

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Entrées – 8€

Œuf mollet / Risotto de graines de tournesol / Champignons crus / Fermentation de panais / Café et poivre de Tellichery 🌱

Moules de Galice gratinées au fromage / Butternut fumé / Tortilla de maïs / Caramel de bisque +2€

Betterave rouge / Algue dulce / Tarama raifort / Aguachile rhubarbe – hibiscus / Premières groseilles

Plats – 19€

Tarte fine à la farine de sarrasin / Asperges vertes / Fromage blanc fermier au miso de pollen (3 mois de fermentation) / Légumes crus et pousses à l'huile de colza fruité 🌱

Pêche du jour / Labneh / Cassis / Cime di Rapa / Jus d'arêtes au vinaigre de pruneau, soja et ail noir +4€

Magret de canard / Sucrine rôtie à la noix de coco / Condiment tomatillo / Livèche / Pdt Anna / Jus

Desserts – 8€

Panacotta au lait de brebis / Petit pois / Basilic thaï / Zestes de pamplemousse

Pomme au four / Pet-nat / Fleurs de camomille / Sablé cannelle givré / Caramel et riz soufflé

Pour les enfants : Sirop + Croquettes de poisson - frites + Dessert 13€

Fait maison
Prix TTC et service compris
Origine des viandes bovines : France



Mâche

Menu dégustation le soir et le samedi au déjeuner

68€

Accord mets et vins

35€

*Le chef et sa brigade vous invitent à découvrir leur identité culinaire à travers un **menu gastronomique** à l'aveugle en cinq assiettes et un accord vins natures.*

Seuls vingt menus sont disponibles chaque soir, à choisir pour l'ensemble des convives d'une table et de préférence sur réservation.

L'accord mets et vins inclut cinq verres de vin de 9cl chacun

Merci de nous préciser toutes allergies et intolérances alimentaires.

Mâche, restaurant créé par Vincent Geraud comme un lieu vivant en éternel mouvement basé sur la convivialité et le rythme de notre planète, où la cuisine du chef Michaël Gamet s'inspire des saisons et de ses nombreux voyages. La créativité est ici centrée sur l'accord, l'assaisonnement et les condiments, portée par des goûts francs et osés, parfois surprenants ou réconfortants. En salle, Mathias Fouré saura vous accompagner sur les vins et la bonne humeur, tant il est un amoureux du métier, du partage et des belles bouteilles.

En cuisine : Michaël (chef), Marco, Melissa, Eddie, Apolline, Ripon

En salle : Vincent, Mathias, Lily, Melanie

Fait maison

Prix TTC et service compris

Origine des viandes bovines : France