

mâche

Formules déjeuner, du mardi au vendredi

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	25 €
Entrée / Plat / Dessert	32 €

Entrées

Pomme de terre de Noirmoutier confites aux algues / Pois gourmand / Pain de seigle / Yaourt / Emulsion koji et encre de seiche 🌱

Asperges blanches / Mole poblano / Peau de poulet / Noix de pécan / Fruit de la passion +2 €

Tartine végétale radis et oignons au vinaigre de myrtille / Nuage de gorgonzola / Arroche / Noix 🌱

Plats

Pêche du jour / Courgette violon / Groseille / Verveine / Yuzu kosho et piment doux / « Grand-veneur » de poisson

Tartare de bœuf Salers 140g / Condiment amande parmesan / Artichauts / Ail noir / Poudre de pois +4 €

Œufs mollets frits / Shiitakes grillés / Emulsion cidre fumé / Condiment champignon de Paris, petit épeautre et verjus 🌱

Desserts

Panacotta au miso fumé / Dulce de leche / Riz soufflé au loumi

Pavlova citron et poivre de Timut / Sorbet olive verte et sauge / Fraises blanches



Menu dégustation au dîner

68€

Accord mets et vins

35€

*Chaque soir 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

Dans le cadre de cette expérience merci de nous préciser toutes allergies et intolérances alimentaires.

Mâche, restaurant créé par Vincent Geraud comme un lieu vivant en perpétuel mouvement basé sur la convivialité et la découverte, où la cuisine du jeune chef Michaël Gamet s'inspire des saisons et de ses nombreux voyages. Une créativité ici centrée sur l'accord, les assaisonnements et les condiments, comme un fil rouge porté par des goûts francs et osés, tour à tour surprenants ou réconfortants. Côté salle, Mathias Fouré saura naturellement vous accompagner autour de cette expérience culinaire et d'une sélection de vins propres, tant lui et son équipe sont des amoureux du métier et du partage.

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