



Carte du diner et du déjeuner le samedi

Entrées

Asperges vertes / Condiment mûre - lavande / Shichimi togarashi / Sabayon pimenté à la bière rouge / Shiso rouge 🌱

14€

Fleur de courgette / Confit aux olives Taggiasche et abricots moelleux / Ail noir / Gaspacho de tomates oranges, kalamansi et Angostura bitter / Pain toasté 🌱

14€

Anguille fumée / Mole mexicain / Chou pointu / Pickles de Chasselas / Tuile de riz noir / Cœur de thon fumé

16€

Tartare de Saint-Jacques / Condiment bombe d'umami / Ail des ours / Yaourt fermier / Daïkon pickles

16€

Plats

Ravioles de butternut fumé / Beurre émulsionné citronnelle - mezcal / Graines au curry noir / Basilic 🌱

17€ (quantité limitée à 10 unités par soir)

Lotte rôtie / Petit pois / Hibiscus / Siphon chaud piquillos - betterave / Réduction de canneberge

23€

Côte de cochon / Risotto de petit épeautre / Arroche rouge / Café, lait de graines et poudre d'acacia torréfié

21€

Ris de veau au beurre noisette / Asperges blanches liées au jus vanillé / Condiment citron confit – hydromel / Laitue moutarde / Noisettes / Émulsion fermentation et Colatura di Alici

34€

Desserts

"L'éphémère" : Nuage lait kéfir et tonka / Prunes préservées au piment d'Espelette / Banane toastée / Biscuit au miel de châtaignier / Graines de tournesol / Meringue noire

10€

Sorbet cacao et piment chipotle / Siphon café vinaigré / Crumble miso et grué / Pierre de réglisse

10€

"CLACK" : Caviar d'Aquitaine / Levure / Ail noir / Citron / Koji

20€



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