



Carte du diner

Entrées

Oignon doux des Cévennes / Anchois de Cantabrie / Noisettes / Pomme fermentée, combawa et wasabi
16€

Fleur de courgette / Confit aux olives Taggiasche et abricots moelleux / Ail noir / Gaspacho de tomates ananas, orange et Angostura bitter / Pain toasté 🌱
14€

Homard bleu breton, queue et cromesquis de pince / Piment / Pollen / Condiment amande - parmesan / Tomate cœur de bœuf déshydratée
32€

Haddock confit au raifort frais / Pâte d'algues kombu / Aguachile pastèque / Sel de réglisse / Concombre et agastache
16€

Plats

Ravioles de butternut fumé / Beurre émulsionné citronnelle - mezcal / Graines au curry noir / Basilic 🌱
17€

Thonine / Cerise / Sésame noir / Celtuce à l'hibiscus / Piment et chocolat blanc
26€

Côte de cochon / Risotto de petit épeautre / Arroche rouge / Café, lait de graines et poudre d'acacia torréfié
23€

Volaille jaune / Petit pois à l'estragon / Abricots / Beurre de pistaches / Jus rafraichi à la ginger beer
26€

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€

Cassis / Sorbet aux fleurs d'églantier / Baies roses / Siphon lacté / Pain de Gênes imbibé au vin muté
13€

"CLACK" : Caviar Oscietre / Levure / Ail noir / Citron / Koji
20€



Mâche

Menu dégustation le soir

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 naturels.*

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