

mâche

Formule déjeuner, du mardi au vendredi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	25 €
Entrée + Plat + Dessert	32 €

Entrées – 8€

Salade d'haricots verts / Noisette / Pêche blanche / Poudre de macis 🌱

Tempura d'aubergine / Abricot / Pickles de girolles / Amandes fraîches / Mousse de lait à la flouve 🌱 +2 €

Crudo de poisson du jour / Fèves / Pastèque / Aguachile fraises

Plats – 19€

Cabillaud / Coco de Paimpol liés aux fruits noirs et encre / Cerises / Carottes noires / Cardamome

Échine de cochon / Sardine / Romanesco / Menthe / Ail des ours +4 €

Fenouil rôti / Crème crue / Poivre de sansho / Salade d'herbes / Feuille de brick / Groseilles à maquereau 🌱

Desserts – 8€

Aubergine confite au sirop / Pain de Gênes / Siphon kéfir lavande / Pignons / Meringue

Pavlova fraise et olives Taggiasche / Basilic / Sorbet fraise et vinaigre de tomate



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*