




# mâche


## Formule déjeuner, du mardi au vendredi

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

### **Entrées – 8€**

Retour de Géorgie : Phkalis d'aubergine / Coulis d'herbes / Groseilles / Gel de fromage frais		
Tarte fine aux tomates déshydratées / Parmesan / Condiment abricot piment		
Crudo de thonine marinée au ponzu maison / Crème crue / Daïkon / Sésame	<b>+2€</b>	

### **Plats – 19€**

Poisson du jour / Tomatillos verdes / Sabayon géranium / Chou pointu / Pickles à la tanaïsie		
Risotto à la tomme de vache / Semoule végétale / Réduction de chou rouge vinaigré / Sumac		
Volaille jaune / Mayo à l'huile de langoustines / Semoule / Chou rave rôti à la pêche et au piment / Jus rafraîchi aux noyaux de pêche et à la ginger beer	<b>+4€</b>	

### **Desserts – 8€**

Sorbet Gianduja / Artichauts confits à la vanille / Crémeux vanille / Meringue craquante

Churros à la fleur d'oranger / Mascarpone tangelo / Pignons / Sorbet yaourt, tagète et cardamome

 : plat végétarien

Fait maison

Prix TTC et service compris

Origine des viandes bovines : France



### **Menu dégustation, le soir uniquement**

70€

*Accord mets et vins*

35€

*Le chef Michaël Gamet et sa brigade vous invitent à découvrir notre identité culinaire à travers un menu à l'aveugle en cinq temps, articulé autour de la saison et notamment, en cette fin d'été, autour du travail des fruits.*

*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.*

*Afin de pleinement profiter de cette expérience, 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, tour à tour 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, Marco, Melissa, Eddie, Ripon*

*En salle : Vincent, Mathias, Lily, Mélanie*

 : plat végétarien

Fait maison

Prix TTC et service compris

Origine des viandes bovines : France