

mâche



Carte du diner

Entrées

"Le monochrome" : Tartare de dorade / Pommade de basilic / Daïkon pickles / Corossol épineux / Meringue citrique
17€

Rattes du Touquet / Condiment marin rafraîchi au yuzu / Jeunes cassis / Émulsion pomme spiruline 🌱
15€

Tomates cerises marinées / Fermentation de myrtilles sauvages / Sobressada / Rose et parmesan
16€

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

Plats

Cèpes rôtis / Algue kombu / Morille des pins / Hummus cacahuètes - miso / Aspérule odorante 🌱
26€

Volaille jaune fermière en deux services / Pilpil de haddock / Chou / Blé vert fumé / Condiment poire brulée et ajo blanco
28€

Côte de veau / Pois chiche / Condiment aubergine banane tamarin / Pickles d'artichauts cacao / Tournesol
36€

Thonine à la lie de saké / Chou rave / Tagète / Œufs de truite / Riz vinaigré / Condiment carotte passion
28€

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
12€

Figues noires marinées au café / Dukkah / Mousse de riz au lait / Shiso rouge / Feuilletage croustillant
14€

Pomme verte déshydratée / Sabayon au miso de graines de courge / Noix de coco / Capucine et cerfeuil
14€

🌱 : Plat végétarien

Fait Maison

Prix TTC et service compris

Origine des viandes bovines : France



mâche

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, Lorenzo, Eddie, Ripon

En salle : Vincent, Mathias, Mélanie

 : Plat végétarien

Fait Maison

Prix TTC et service compris

Origine des viandes bovines : France