



mâche


Formule déjeuner, du mardi au vendredi

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

Entrées – 8€

Oignon confit au shaoxing / Eau de courge fumée / Fromage frais / Ail noir	
Feuilles à feuilles végétal / Sardine fumée maison Dehesa / Yuzu / Taramasalata / Jaune d'œuf séché	+3 €
Salsifi rôti au beurre noisette / Café / Citron confit / Figue séchée / Emulsion acacia	

Plats – 19€

Pêche du jour / Carottes jaunes & betteraves jaunes / Sabayon chanvre / Bergamote	
Risotto de céréales oubliées / Miso de cédrat / Amandes / Coriandre / Choux verts	
Carré de cochon fermier / Pleurote du Panicaut / Brocoli / Bleu d'Auvergne / Vinaigre 25 ans d'âge	+3 €

Desserts – 8€

Clémentine Corse rôtie / Gelée lactée aux épices / Arlette muscovado
Chocolat noir Guayaquil / Sorbet thé noir & chartreuse verte / Shiso vert

 : 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.

*A 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. Le menu dégustation est servi
uniquement de 19h30 à 21h.*

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, Joachim Beltrame 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, Eddie, Axel, Ripon

En salle : Joachim, Lola

 : plat végétarien

Fait maison

Prix TTC et service compris

Origine des viandes bovines : France