

mâche




Carte du diner

Entrées

Crudo de Saint-Jacques de Dieppe / Yuzu vert / Capucine / Pistache
19€

Bonbon de betterave / Mandarine et piment / Vinaigrette lait de soja / Freekeh à la soubressade
16€

Feuilles à feuilles de céleri rave, cédrat, radis noir, peccorino romano
/ Sauce vierge kiwano et menthe poivrée 
16€

Plats

Betterave rouge / Siphon au pain brûlé / Petit épeautre / Cromesquis cacao vinaigre / Acacia fumé 
24€

Selle d'agneau farcie aux algues / Condiment ail noir et olive de Kalamata / Cime di rapa /
Navets boule d'or / Poivre de Cassis
34€

Sépiole de ligne / Lardo di Colonnata / Panais / Condiment trompette de la mort et café
/ Jus de barde de St Jacques à la fermentation de racine
30€

Desserts

« L'éphémère » : Nuage de lait kéfir et tonka / Prunes préservées au piment d'Espelette
/ Banane Toasté / Biscuit au miel de châtaignier
12€

Sorbet chocolat topinambour / Caramel morille / Noisettes de la Brie / Marrons
16€

Pavlova grenade / Sorbet géranium / Genièvre / Sumac
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 en cinq temps, articulé autour de la saison..

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. 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 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 : Vincent, Joachim, Lola

 : Plat végétarien

Fait Maison

Prix TTC et service compris

Origine des viandes bovines : France