

mâche

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 26 €
Entrée + Plat + Dessert 34 €


Entrées – 9€

Panais rôti / Moules de Galice / Piment aji amarillo / Condiment trévis, jus de raisin et tamarin

Œuf mollet / « *Smashed* » langoustine / Fermentation de celtuce / Brocoli, câpres, croutons et citron
Lemonade comme une grenobloise + 6 €

Plats – 20€

Pêche du jour / Riz Koshihikari lié au poivre vert / Emulsion de cime di rapa / Coques et algues Vendéennes

Céleri rave rôti aux notes de reine des près / Moutarde de coing / Gorgonzola / Noisette / Poire 

Volaille jaune du Gatinais / Levure / Mole aux foies / Salsifis, poutargue, cacahuètes, peau de poulet

Desserts – 9€

Vegancake à l'orange confite / Chantilly cardamome verte / Sorbet tangelo / Pomelo Bulbargence

Sorbet yaourt et racine de persil / Financier tiède aux graines de fenouil / Citron Meyer

 : plat végétarien

Tout nos agrumes proviennent de la Pépinières Vessières (66), merci infiniment à Mathieu.

Prix TTC et service compris

Mâche

Menu dégustation, le soir uniquement

75€

Accord mets et vins

40€

Le chef Michaël Gamet et sa brigade vous invitent à découvrir notre identité culinaire à travers un menu gastronomique en six temps, articulé autour de la saison.

A choisir pour l'ensemble des convives d'une table. 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, Jean-Antoine, Ripon

En salle : Joachim, Valentine, Jean

 : plat végétarien

Tout nos agrumes proviennent de la Pépinières Vessières (66), merci infiniment à Mathieu.

Prix TTC et service compris