



mâche

Entrées


Crudo de Saint-Jacques de Dieppe / Crèmeux olive verte et lie de saké / Noix / Curry

19€

Chou-fleur poché au jus de truffe noire / Tournesol / Fermentation de poire de terre / Céleri frit 

18€

Plats

Betterave rouge / Café / Petit épeautre lié à la poudre d'acacia / Cromesquis cacao vinaigre 

24€

Carré de veau du Limousin / Condiment ail noir / Tuile levure / Miso au cédrat / Légumes racines

32€

Lotte rôtie au tandoori / Beurre de cacahuètes maison / Tomate préservée / Chou pointu / Faaro
/ Fermentation d'asperge blanche

30€

Desserts

« L'éphémère » : Nuage de lait kéfir et fève de tonka / Prunes préservées au piment d'Espelette
/ Banane brûlée / Biscuit au miel de châtaignier fermenté / Meringue noire

12€

Sorbet chocolat topinambour / Siphon caramel morille / Textures de noisettes / Châtaigne

16€

 : Plat végétarien

Fait Maison

Prix TTC et service compris

Origine des viandes bovines : France



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 perpétuel mouvement basé sur la convivialité et la saisonnalité, où la cuisine du chef Michaël Gamet s'inspire de son passé et de ses nombreux voyages. La créativité est ici centrée sur les accords, les assaisonnements et les condiments, une identité portée par des goûts francs et osés, tour à tour surprenants ou réconfortants. En salle, Joachim Beltrame, tant amoureux du métier, du vin et du partage, saura lui aussi vous accompagner au fil de cette expérience.

En cuisine : Michaël, Marco, Eddie, Axel, Jean-Antoine, Ripon

En salle : Joachim, Valentine, Lola

 : Plat végétarien

Fait Maison

Prix TTC et service compris

Origine des viandes bovines : France