




mâche

Entrées

Crudo de Saint-Jacques de Dieppe / Radis roses / Tarama au raifort frais / Aguachile rouge
19€

Feuilles à feuilles de daïkon et chou de Pontoise / Basilic / Herbes du moment / Tanaïsie 
14€

Plats

Céleri rave / Oabika / Petit lait fumé / Fermentation au café / Citron de Sorrente 
24€

Carré de veau / Mole au foie de volaille / Tuile levure / Miso au cédrat / Légumes racines
32€

Lotte / Encornet / Chou-fleur / Fermentation de céleri / Sauce panais yuzu et encre de seiche
32€

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 / Tuile 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 cinq temps, articulé autour de la saison. Le menu dégustation doit être choisi pour l'ensemble des convives d'une table.

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 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, Jean

 : Plat végétarien

Fait Maison

Prix TTC et service compris

Origine des viandes bovines : France