La Table Mazarin

PAR CYRIL LABADIE

MENU DEJEUNER 38€

Roulé de magret fumé
courgettes marinées aux herbes fraîches, gel de citron confit, vinaigrette aux piments d'Espelette, pickles d'oignon rouge et éclats de noisette torréfiées

L'oeuf nuage
crémeux de petits pois, huile d'herbes, pois chiches, mouillettes de pain de campagne

Dos de cabillaud nacré
fenouil fondant et légèrement braisé, beurre blanc safrané, condiment citronné

Pluma de porc ibérique rôtie
courge rôtie aux épices, jus unami réduit, mousseline de céleri-rave, graines de courges torréfiées

Mango, passion et coco
Panna cotta coco, brunoise de fruits exotiques, gel passion-mangue, crumble sablé croustillant, zestes de citron vert

Gourmandise italienne
Tiramisu balls, coeur de creme mascarpone, biscuit au café, cacao intense, éclat de chocolat noir

Sélection de fromages affinés de notre cave

Les sorbets au choix

Prix nets, service compris.
Liste des allergènes sur demande.

Viandes bovines origine France.
Plats "faits maison" élaborés sur place à partir de produits bruts.

La Table Mazarin

PAR CYRIL LABADIE

LUNCH MENU 38€

Rolled smoked duck breast

Courgettes marinated with fresh herbs, preserved lemon gel, Espelette pepper vinaigrette, pickled red onion and toasted hazelnuts

Cloud egg

Creamed peas, herb oil, chickpeas, country bread soldiers

Pearlescent cod loin

Tender, lightly braised fennel, saffron beurre blanc, lemon condiment

Roasted Iberian pork pluma

Spiced roasted squash, reduced umami jus, celeriac mousseline, toasted pumpkin seeds

Mango, passion fruit and coconut

Coconut panna cotta, finely diced exotic fruits, passion fruit and mango gel, crisp shortbread crumble, lime zest

Italian indulgence

Tiramisu spheres, mascarpone cream centre, coffee sponge, rich cocoa, dark chocolate shards

Selection of matured cheeses from our cellar

Choice of sorbets

Net prices, service included.
Allergen list available on request.

Beef of French origin.
Homemade dishes prepared on site using raw ingredients.