

La Table Mazarin

PAR CYRIL LABADIE

LA CARTE

Foie gras de canard 22 €
contisé au magret fumé et piment rouge de la Vera, couteaux façon vierge,
houmous à la betterave.

Sphère de saumon fumé 18 €
en croûte d'olives noires séchées, cœur de chèvre frais condimenté, jus de bisque
à l'Amaretto.

L'œuf poché 18 €
crème d'Epoisses, chips de chorizo Ibérique, riz rouge soufflé de Camargue.

Gambas croustillantes 19 €
nid de vermicelles chinois frits, bouillon Tom Kha Kai.



Tournedos de Noix de St-Jacques et ris de veau 32 €
en écrin de poireaux, jus de bisque de langoustine.

Filet de St-Pierre à la plancha 29 €
caramélisé au gingembre.

Filet de bœuf Prince du Sud 33 €
sorbet légumes Wok-Thai, jus corsé au foin.

Suprême de pintade fermier 29 €
grosse gambas snackée jus de gibier tranché à l'huile verte



**Tuiles croustillantes à la framboises, mascarpone pistache, framboises
fraîches, sorbet framboise.** 12 €

**Goutte croquante meringuée, crémeux aux deux citrons, crumble
breton, sorbet Sicile et coulis de Limoncello** 12 €

**Douceur Italienne...fine gelée Arabica, biscuit, mascarpone siphonné,
glace café et jus Suzette** 12 €

Cinq fromages affinés de notre cave 15 €

Les sorbets au choix 12 €

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



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