

La Table Mazarin

PAR CYRIL LABADIE

• • • MENU DE SAISON 58€ • • •

Foie gras de canard

contisé au magret fumé et piment rouge de la Véra, couteaux façon vierge, houmous à la betterave.

Sphère de saumon fumé

en croûte d'olives noires séchées, cœur de chèvre frais condimenté, jus de bisque à l'Amaretto.

L'œuf poché

crème d'Époisses, chips de chorizo Ibérique, riz rouge soufflé de Camargue.

Gambas croustillantes

nid de vermicelles chinois frits, bouillon Tom Kha Kaï.



Tournedos de Noix de St-Jacques et ris de veau

en écrin de poireaux, jus de bisque de langoustine.

Filet de St-Pierre à la plancha

caramélisé au gingembre.

Filet de bœuf Prince du Sud

sorbet légumes Wok-Thaï, jus corsé au foin.

Suprême de pintade fermier

grosse gambas snackée jus de gibier tranché à l'huile verte



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

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

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

Cinq 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

• • • MENU ENFANT 18€ • • •

Filet de boeuf Prince du Sud

Accompagnements proposés:

Wok de légumes , Ecrasé de Pomme de Terre, Quinoa gourmand façon risotto.

Ou

Filet de St-Pierre à la plancha

Accompagnements proposés:

Wok de légumes , Ecrasé de Pomme de Terre, Quinoa gourmand façon risotto.



Sorbet ou glace au choix

Fraise, framboise, citron, vanille, chocolat.

Ou

Assiette de fromages

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



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