

La Table Mazarin

PAR CYRIL LABADIE

... MENU DE SAISON 58€ ...

Foie gras de canard

cuit à base température, crème de patates douces et agrumes au chalumeau

Comme une tartelette fine et croustillante

pois, menthe, Gyoza végétal

Saumon mariné à la scandinave

infusé à la betterave rouge, trait de vodka, perles de yuzu, espuma iodé

Nems d'andouillette 5A, aux aromates

sauce à l'époisses



Canard rôti

marmelade de figues, Brilliat-savarin, polenta, jus au vin rouge et à la vanille, grissini aux quatre épices

Canon de veau

beurre de roquette, fricassée de champignons dans le jus, potimarron aux épices

Lotte rôtie en croûte de tandoori

poireaux brûlés, riz à la Thaï

Pavé de Cabillaud

bisque de crustacés, curry rouge, touche de gingembre et de citronnelle, pommes "aïolées"



Le citron en trompe l'oeil, insertion de mojito, crumble au yuzu

L'audacieux : biscuit sésame, crumble au cacao, caramel de chocolat au beurre salé, chantilly au chocolat, crème glacée ... au chocolat de Tanzanie

Crème de butternut caramélisée, mousse au pain d'épices, sablé de spéculos à la gelée d'orange et de courge

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€ • • •

Au choix

Pièce du boucher selon le marché

Cabillaud à la plancha

Accompagnements proposés:

pressé de pommes de terre, riz basmati façon Thai, petits légumes



Sorbet ou glace au choix

Fraise, framboise, citron, vanille, chocolat.

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.*

La Table
Mazarin

PAR CYRIL LABADIE

• • • MENU DE SAISON 58€ • • •

Low-temperature duck foie gras

silky sweet potato cream and flame-kissed citrus

Crisp and delicate tartlet

garden peas and fresh mint, vegetable gyoza

Scandinavian-style beet-infused salmon

vodka essence, yuzu pearls, iodized espuma

Andouillette 5A in a crispy nem

aromatic herbs, Époisses cheese sauce



Roasted duck

fig marmalade, Brillat-Savarin indulgence, velvety polenta, red wine and vanilla essence, spiced grissini

Veal cannon with rocket butter

mushroom fricassée in its jus, spiced pumpkin

Roasted monkfish in a tandoori crust

charred leeks, Thai rice

Cod loin

shellfish bisque, red curry, hint of ginger and lemongrass, aioli potatoes



Illusion of lemon with mojito insert, yuzu crumble

The Audacious — sesame biscuit, cocoa crumble, salted butter chocolate caramel, chocolate chantilly, Tanzanian chocolate ice cream

Caramelized butternut cream, gingerbread mousse, speculoos shortbread with pumpkin and orange jelly

Selection of Five Matured Cheeses from the Cellar

Assortment of Sorbets of Your Choice

*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

• • • CHILDREN'S MENU 18€ • • •

Choice of Main Course

Butcher's cut of the day, market selection

Seared cod on the plancha

Choice of sides:

Pressed potatoes, Thai-style basmati rice, seasonal vegetables



Selection of Sorbet or Ice Cream

Strawberry, Raspberry, Lemon, Vanilla, or Chocolate

Selection of cheese

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



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