



MAMZEL



A JOURNEY OF
TASTE & EMOTION

MENU



✦ ÉVEIL DES SENS ✦

ENTRÉES

- ✦ E01

Carpaccio de saumon, aneth & citron vert

Carpaccio de saumon Label Rouge à l'aneth frais, graines de moutarde en pickles, zeste de citron vert, baies roses et gel de citron amer. 4, 10

18
- ✦ E02

Œuf parfait 64° bio, girolles d'été & vieux parmesan

Œuf parfait 64° bio, linguine artisanales, girolles d'été, espuma au vieux parmesan, confit d'oignon jaune et baguette grillée. 1, 3, 7

17
- ✦ E03

Carpaccio de bœuf à l'italienne

Fines tranches de bœuf, câprons, copeaux de parmesan, pignons de pin caramélisés, gel de citron et roquette à l'huile vierge. 7, 8

19
- ✦ E04

Burrata di Bufala, tomate cœur de bœuf & basilic

Burrata di Bufala crémeuse, tomate cœur de bœuf, condiment acidulé, pesto basilic, gel de tomate et pignons de pin torréfiés. 7

18
- ✦ E05

Poulpe grillé, pastèque & sucrose croquante

Poulpe grillé comme au barbecue, aïoli et pastèque grillée, croquant de sucrose et réduction aux influences asiatiques. 3, 4, 6, 10

19



PLATS

- ✦ **P01** | **Volaille fondante, gnocchi maison & jus corsé** **29**
 Poitrine de volaille fondante, gnocchi de pommes de terre maison au piment d'Espelette, piperade basquaise, croquant de fenouil, jus de volaille. 1,3,7
 ♀ *ACCORD VIN • VIOGNIER ARDÈCHE 2024*
-
- ✦ **P02** | **Saint-Jacques grillées, fregola sarda & estragon** **33**
 Noix de Saint-Jacques grillées à la plancha, fregola sarda façon risotto à la milanaise et petits pois au beurre d'estragon. 1,4,7
 ♀ *ACCORD VIN • CHABLIS LOUIS MICHEL & FILS 2023*
-
- ✦ **P03** | **Agneau confit 48h, jus corsé & légumes d'Orient** **30**
 Épaule d'agneau confite 48h, jus corsé, pommes grenailles aux épices, légumes d'Orient et tuile soufflée à la tomme de Savoie. 7
 ♀ *ACCORD VIN • CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2023*
-
- ✦ **P04** | **Rigatoni artisanaux, burratina & parmesan** **25**
 Rigatoni artisanaux, crème de parmesan à l'ail confit, tomates cerises, burratina, cerneaux de noix torréfiés et huile de persil. 1,7
 ♀ *ACCORD VIN • CAIRANNE DOMAINE DE LA PRÉSIDENTE 2023*
-
- ✦ **P05** | **Filet de bœuf, girolles d'été & pommes dauphine** **36**
 Filet de bœuf aux girolles d'été, pommes dauphine maison et légumes de saison. 1,3,7
 ♀ *ACCORD VIN • PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU HAUT LAGRANGE 2021*

SIDES

- ✦ **S01** | **Rougail de poivrons - 7**
 Rougail de poivrons légèrement relevé, tomates confites et aromates.
- ✦ **S02** | **Frites dorées minute - 8**
 Pommes de terre taillées maison, croustillantes à l'extérieur, fondantes à cœur.
- ✦ **S03** | **Pommes grenailles - 8**
 Pommes grenailles rôties au romarin, croustillantes et fondantes à cœur.
- ✦ **S04** | **Riz parfumé signature - 8**
 Riz parfumé délicatement nacré, grains légers et parfaitement cuits.
- ✦ **S05** | **Salade estivale - 6**
 Jeunes pousses, agrumes brûlés, légumes croquants & graines.





ÉVEIL SUCRÉ



DESSERTS

- | | | |
|-------|--|----|
| ★ D01 | Pop-corn illusion, gourmandise régressive
Mousse pop-corn, caramel beurre salé praliné, croustillant de céréales au pop-corn, éclats de noisettes et cacahuètes. | 13 |
| ★ D02 | Mangue illusion, douceur exotique
Mousse vanille, cœur mangue, crumble et rocher coco. | 13 |
| ★ D03 | Grain de café, souvenir d'Italie
Trompe-l'œil de tiramisu, café intense et crème onctueuse. | 13 |
| ★ D04 | Litchi illusion, fraîcheur délicate
Mousse framboise, cœur litchi fondant et crumble chocolat. | 13 |
| ★ D05 | Noix de pécan illusion, intensité gourmande
Mousse Dulcey à la noix de pécan, praliné de noix de pécan et brownie au chocolat. | 13 |



✦ LES PETITS VOYAGEURS ✦

MENU ENFANT - 15€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

Plat

Steak grillé ou nuggets croustillants de poulet. 7

Accompagnement

Frites dorées ou pâtes. 7

Dessert

2 boules de glace avec chantilly. 3, 7

Boisson

1 jus d'orange ou sirop à l'eau.





ALLERGÈNES



1. Gluten
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poissons
5. Arachides
6. Soja
7. Lait
8. Fruits à coque
9. Céleri
10. Moutarde
11. Sésame
12. Sulfites
13. Lupin
14. Mollusques

