

Ma Dame

NOS MENUS DE LA SEMAINE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 45€

Entrée + Plat + Dessert 55€

Parmi les suggestions de la semaine uniquement

OUR WEEKLY MENUS

Starter + Main Course or Main Course + Dessert €45

Starter + Main Course + Dessert €55

Available only from the suggestions of the week

MA DAME À LA CARTE

ENTRÉES - STARTERS

Poireaux fondants, foie gras poêlée, sauce balsamique réduite et sarrasins grillés 28€
Slow-braised leeks, pan-seared foie gras, reduced balsamic sauce and toasted buckwheat

Terrine de campagne au canard, porc et figues, mesclun 25€
Spécialité de notre Chef Makoto Nakada
Country terrine with duck, pork and figs, mixed salad greens

Blancs de seiche poêlés, persillade et piment d'Espelette, écrasé de potimarron, champignons shimeji acidulés 24€
Pan-seared cuttlefish with garlic and parsley, Espelette pepper, butternut squash mash and pickled shimeji mushrooms

Aubergines rôties, oignon de Roscoff, purée d'oignons aux épices douces et fenouil confit 19€
Roasted aubergines served cold, Roscoff onion, sweet-spiced onion purée and confit fennel

PLATS - MAIN COURSES

Filet de lotte rôti, purée de céleri-rave aux graines de chanvre et coulis de betterave rouge 37€
Roasted monkfish fillet, celeriac purée with hemp seeds and beetroot coulis

Joue de porc fondante à la sauge, pommes caramélisées et noix de pécan 33€
Slow-braised pork cheek with sage, caramelised apples and pecan nuts

Côtelettes d'agneau rôties, chou-rave et choux de Bruxelles glacés, choucroute et jus à la moutarde 38€
Roasted lamb chops, glazed kohlrabi and Brussels sprouts, sauerkraut and mustard jus

Suprême de pintade rôti, vol-au-vent aux cèpes et champignons, crème onctueuse 35€
Roasted guinea fowl supreme, vol-au-vent filled with porcini and wild mushrooms in a creamy sauce

Omelette blanche (ou traditionnelle) à la truffe, mesclun 28€
White (or traditional) truffle omelette, mixed salad greens

Risotto de potimarron et châtaignes, émulsion de parmesan 28€
Pumpkin and chestnut risotto, parmesan foam

Linguine au homard 49€
Spécialité de notre Chef Makoto Nakada
Lobster linguine – A signature dish by our Chef Makoto Nakada

DESSERTS

Figues rôties, crumble aux amandes et espuma au miel 16€
Roasted figs, almond crumble and honey espuma

Mont-Blanc revisité, crème de marrons et chocolat 16€
Revisited Mont Blanc, chestnut cream and chocolate

Pavlova aux framboises, notes d'estragon 16€
Raspberry pavlova, hints of tarragon

Ma Dame Tatin, crème fraîche 16€
Ma Dame Tatin (upside-down caramelized apple tart), with fresh cream

Le restaurant Ma Dame vous accueille du mardi au samedi de 12h à 22h30
The restaurant Ma Dame is open from Tuesday to Saturday from 12pm to 10.30pm.
Réervations au 01 71 93 96 67 ou via l'adresse email ma.dame@hotelmarignan.fr