

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

Blancs de seiche snackés, asperges vertes, rhubarbe à l'hibiscus, amandes grillées 26€
Seared cuttlefish, green asparagus, hibiscus-infused rhubarb, toasted almonds

Terrine de lapin au Cognac et noisettes 25€
Spécialité de notre Chef Makoto Nakada
Rabbit terrine with Cognac and hazelnuts - A specialty of our chef, Makoto Nakada

Maquereau mariné, concombre au sésame, mangue fraîche 24€
Marinated mackerel, sesame cucumber, fresh mango

Pressé de légumes printaniers, vinaigrette au citron et coulis de persil 19€
Spring vegetable mosaic, lemon vinaigrette, parsley coulis

PLATS - MAIN COURSES

Cabillaud à l'huile d'olive, crème de Sainte-Maure de Touraine, petit pois et brocolis 36€
Cod fillet with olive oil, Sainte-Maure de Touraine cream, peas and broccoli

Filet de bœuf, purée de carottes au lait de coco et gingembre, jus à la coriandre 38€
Beef fillet, carrot purée with coconut milk and ginger, coriander jus

Épaule d'agneau confite 8 heures aux olives, légumes de saison 36€
Eight-hour confit lamb shoulder with olives, seasonal vegetables

Suprême de volaille jaune aux pruneaux, semoule de chou-fleur, sauce à l'orientale 33€
Free-range chicken supreme with prunes, cauliflower semolina, oriental-style sauce

Omelette blanche (ou traditionnelle) aux asperges vertes 28€
Egg white omelette (or classic) with green asparagus

Risotto crémeux aux petit pois, mimolette en copeaux 28€
Creamy pea risotto, shaved Mimolette

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

DESSERTS

Champ de fraises, croustillant, émulsion chocolat blanc, sorbet à la fraise 16€
Strawberries, crunchy biscuit, white chocolate espuma, strawberry sorbet

Paris-Brest à la noisette 16€
Hazelnut Paris-Brest

Salade de mangues, fruits de la passion et zeste de citron vert 16€
Mango salad with passion fruit and lime zest

S'mores revisité - moelleux au chocolat, biscuit croquant, guimauve grillée 16€
S'mores inspired - chocolate fondant, crunchy biscuit, toasted marshmallow

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