

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 poêlés, champignon eryngii, sauce à l'encre de seiche et coulis de poivron rouge 26€
Pan-seared cuttlefish fillets, eryngii mushrooms, cuttlefish ink sauce, and red bell pepper coulis

Terrine de lapin au Cognac et noix 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

Filet de cabillaud à l'huile d'olive, purée d'artichaut et poivrade, émulsion de chorizo 36€
Cod fillet with olive oil, artichoke purée and poivrade, chorizo emulsion

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

Épaulé 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 girolles persillées 28€
Egg white omelette (or classic) with parsley-flavored chanterelles

Risotto au pesto et courgette poêlée, copeaux de parmesan 28€
Risotto with pesto and pan-seared zucchini, Parmesan shavings

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

Poire Belle-Hélène 16€

Poached pear, vanilla ice cream, chocolate sauce, almond crunch

Salade de pêches 16€

Peach salad

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