

MENU

LE MAIL

PLAT DU JOUR

16€

LES MIDIS DU MARDI AU VENDREDI*

*Hors vacances scolaires et jours fériés

À TABLE !

La cuisine du Mail est un véritable hymne à la bistronomie, élaborée avec inventivité, amour et passion pour vous offrir une expérience gustative inoubliable.

L'expertise culinaire unique de Matthieu, notre Chef, nourrie de ses périples dans des destinations aussi variées que l'Angleterre, la Chine, Hong Kong et les États-Unis, a fait de lui un chef accompli et un artiste culinaire passionné par l'harmonie des saveurs et des textures.

Toute l'équipe du Mail vous souhaite une belle (re) découverte et un agréable moment !

LE
MAIL

LES PLANCHES À PARTAGER

2 PERSONNES : 18.00€

4 PERSONNES : 36.00€

PLANCHE DU MAIL

Sélection de charcuterie du chef

PLANCHE DE LA MER

Composée de rillettes de la mer, saumon fumé, harengs marinés, crevettes cocktail et poivron farci au crabe

PLANCHE DE FROMAGES

Sélection du chef

PLANCHE VÉGÉTARIENNE : BURRATA ITALIENNE

Sur brioche au pesto, tomates, roquette, huile d'olive et réduction balsamique

LES ENTRÉES

HUÎTRES SPÉCIALES N°2

1/2 Douzaine

Douzaine

10.00€

20.00€

FOIE GRAS MARINÉ

Au Coteaux de l'Aubance et miel, confiture de figues et pain de campagne grillé

15.00€

CROUSTILLANTS DE FROMAGES

Poivronnade et piment

10.00€

BONBON D'ESCARGOT

Tiède au beurre d'ail persillé aux trois champignons

12.00€

GRAVLAX DE SAUMON

Carpaccio de betteraves, mayonnaise au jus de betteraves, wasabi, yuzu et citron caviar

12.00€

OEUFS MIMOSA DU MAIL

Au curry breton

10.00€

LES SALADES

SALADE FAÇON CÉSAR

Romaine, tomates, câpres, anchois, parmesan, oeuf dur, lard fumé et croustillants de volaille façon César

16.00€

SALADE DU JARDIN DU MAIL - VÉGÉTARIENNE

Meli melo d'ail des ours et d'endives, oeuf dur, champignons Eryngii à la grecque, croûtons de Halloumi, pignons de pin, poivrons rouges rôtis et balsamique blanc

16.00€

LE MENU ENFANT – 14.00€

NUGGETS DE POULET OU STEAK HACHÉ (Origine France)
Frites maison

MOELLEUX AU CHOCOLAT OU BOULE DE GLACE (AU CHOIX)

LES PLATS

TATAKI DE THON

Mayonnaise au wasabi, concombre confit au vinaigre de gingembre, pomegranate, salicornes, oyster leaves et fleurs de saison

18.00€

FILET DE DORADE À LA PLANCHA

Purée de carottes et pois gourmands, bouquet de petits légumes poêlés

24.00€

CABILLAUD RÔTI

Beurre blanc aux algues, fondue de poireaux, croûte aux épices

25.00€

JOUE DE BOEUF

Confite, déclinaison de carottes et jus de cuisson

25.00€

TARTARE DE BOEUF (Origine France)

Au couteau façon maghrébine, frites maison

22.00€

BOEUF BLACK ANGUS FAÇON ROSSINI (Origine Australie ou USA)

Écrasé de pommes de terre au beurre, jus corsé

35.00€

CUISSE DE PINTADE CONFITE (Viande origine France)

Farce aux champignons sauvages, crème de champignons à l'Armagnac, jus corsé, pommes grenailles au four, pleurotes sautées et huile de truffe

25.00€

BURGER DU MAIL (Viande origine France)

Frites maison, salade et sauce cocktail

20.00€

SECRETO DE PORC IBÉRIQUE (Origine Espagne)

Légumes du moment, jus corsé porto et morilles

24.00€

INSPIRATION VÉGÉTARIENNE DU CHEF

Risotto de céréales aux tomates et parmesan, bimi poêlé et huile de sésame noir grillé

20.00€

110€
pour 3 pers

LES PIÈCES À PARTAGER

(Selon arrivages, demandez à votre serveur !)

PALERON DE BOEUF BLACK ANGUS (Origine USA)

Écrasé de pommes de terre, salade verte et vinaigrette,
ail et poivrons rôtis au four

CÔTE DE BOEUF (Origine France)

Écrasé de pommes de terre, salade verte et vinaigrette,
ail et poivrons rôtis au four

Sauces : Béarnaise, cocktail, porto morilles

LES SUPPLÉMENTS

GARNITURES

Frites maison, écrasé de pommes de terre, poêlée de légumes

4.00€

Salade verte

2.00€

LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection AOP de Xavier Thuret, MOF fromager

9.00€

LES DESSERTS

PARIS BREST

Coeur café

12.00€

CAFÉ ET SES DOUCEURS

11.00€

TARTE AUX AGRUMES MERINGUÉE

Appareil yuzu, pomelo et main de Boudha confite, meringue française

10.00€

MILLE-FEUILLE

Fraises gariguettes et crème de pistache, feuilles de filo croustillantes et chantilly à la fève de tonka, coulis de fruits rouges

12.00€

TARTE TATIN CHAUDE

Saveur cannelle, crème mascarpone et glace vanille, sphère au caramel beurre salé

10.00€

AMERICAN COOKIE

10.00€

TARTE OPÉRA

Chocolat, pralin, cacao

10.00€

LES GLACES

1 BOULE

2.50€

GLACES

Vanille, chocolat, noix de coco, fraise, café, menthe chocolat, rhum raisin

2 BOULES

5.00€

SORBETS

Pêche, framboise, poire, cassis, citron vert

3 BOULES

7.50€

Au choix supplément chantilly, amandes, sauce chocolat, caramel, café

1.00€

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

8.00€

DAME BLANCHE

8.00€

COLONEL SORBET CITRON VODKA

9.50€