

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

Rillettes de la mer, cocktail de crevettes, saumon fumé, tataki de thon, gravlax de saumon

PLANCHE DE FROMAGES

Sélection AOP du MOF Xavier Thuret

TRIO VÉGÉTARIEN

Tartines brossées au beurre à l'ail, tapenade d'olives noires Kalamata, stracciatella di bufala, poivronnade

PLANCHE GALET DE LOIRE RÔTI - 36€

Au vin jaune, crumble de noix au miel, toasts et confiture de figue

LES ENTRÉES

HUÎTRES SPÉCIALES

Maison Quintin - La Trinité-sur-Mer

1/2 Douzaine

10.00€

Douzaine

20.00€

CROMESQUIS

Parmesan, chorizo et coulis de poivrons rouges

10.00€

TATAKI DE THON

Mayonnaise au wasabi, concombre confit au vinaigre de gingembre, grenade, oyster leaves et pétales de fleurs

11.00€

GRAVLAX DE SAUMON

Carpaccio de betteraves, mayonnaise au jus de betteraves, graines de sésame, yuzu et citron caviar

12.00€

FOIE GRAS DE CANARD

Au champagne rosé et poivre de Madagascar, chutney de poires et pain d'épice

15.00€

OEUFS MOLLETS TERIYAKI

Laqués façon japonaise : soja, miel, sésame

10.00€

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

Huile de noix et crumble de marrons

8.00€

LES SALADES

SALADE DU MAIL

Saumon fumé, mayonnaise wasabi, roquette, avocat, oeuf dur

18.00€

SALADE PÉRIGOURDINE

Mesclun, gésiers de canard confits, magret de canard fumé, foie gras de canard, grenailles, huile d'olive et vinaigre de framboise

22.00€

TATAKI DE THON

Mayonnaise au wasabi, concombre confit au vinaigre de gingembre, grenade, oyster leaves et pétales de fleurs

22.00€

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

MI-CUIT DE LONGE DE THON Sur ratatouille à l'huile d'olive, pesto et chimichurri	22.00€
DORADE ROYALE RÔTIE En portefeuille, beurre blanc aux algues et petits légumes du moment	23.00€
SAINT JACQUES SNACKÉES Au beurre à l'ail, velouté de cèpes et ravioles aux morilles	25.00€
SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE (Origine France) Flageolets et jus corsé au romarin	25.00€
TARTARE DE BOEUF (Origine France) Au couteau façon maghrébine, frites maison	22.00€
PAVÉ DE BOEUF BLACK ANGUS (Origine Australie ou USA) OPTION ROSSINI (FOIE GRAS) : +6€ Pommes paille, légumes rôtis (tomates grappes, ail en chemise, champignon Eryngii, mini poivron) et jus corsé à l'huile de truffe	26.00€
DEMI-MAGRET DE CANARD (Origine France) À la sauce au poivre, mousseline de carottes au cumin et légumes du moment	24.00€
BURGER DU MAIL (Origine France) Pain croissant, pressé de canard confit, mesclun goût truffe, mayonnaise à la framboise, magret de canard fumé et tête de moine	22.00€
VEAU EN DEUX FAÇONS (Origine France) Tournedos basse température et ris de veau poêlés, jus réduit crémé, poêlée forestière à la persillade	25.00€
INSPIRATION VÉGÉTARIENNE DU CHEF Gnocchis, crème au gorgonzola, graines de sésame wasabi, cébettes et pousses de fèves de soja	20.00€

LES PIÈCES À PARTAGER

Pour 3 personnes - 95€

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 du MOF Xavier Thuret

9.00€

LES DESSERTS ET GLACES

DUO GIANDUJA PRALINÉ

Sablé et crème pralinée, ganache gianduja et glace au chocolat

10.00€

CAFÉ ET SES DOUCEURS

Sélection de mignardises

10.00€

VANILLE INTENSE

Ganache montée vanille, praliné vanille, biscuit chocolat et namelaka vanille torréfiée

10.00€

SATIN ANANAS ET COCO

Moelleux ananas et tartare Victoria, riz au lait coco, sorbet coco et voile coco satiné

10.00€

TARTE TATIN CHAUDE

Feuilletage caramélisé, crème mascarpone et caramel au beurre salé

9.00€

DÉCLINAISON CAFÉ

Crumble café/cacao, crémeux chocolat/café, infusion café blanc, grains de café chocolat et chocolat blanc

10.00€

COUPE GLACÉE DU MAIL

Selon les fruits de saison

8.00€

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

8.00€

DAME BLANCHE

8.00€

COLONEL SORBET CITRON VODKA

9.00€

1 BOULE

2.50€

2 BOULES

5.00€

3 BOULES

7.50€

GLACES

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

SORBETS

Pêche, framboise, poire, cassis, citron vert

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

1.00€