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 !

Menu du jour

ENTRÉE - PLAT - DESSERT : 26€
ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT : 21€
PLAT UNIQUE : 16€

Ces formules sont disponibles les midis du lundi au vendredi, hors jours fériés et vacances scolaires.
Les quantités sont limitées.

À partager pour l'apéritif

LES TARTINABLES — 12€
Houmous, baba ganoush, poivronnade et poppadum

LES OEUFS MIMOSA FAÇON KIMCHI — 12€
Mayonnaise, sauce kimchi, huile pimentée, miel, baies roses, ciboulette et graines de sésame

GAMBAS EN TEMPURA — 15€
Mayonnaise wasabi, citron, cébettes, ciboulettes et feuille de nori

LA SÉLECTION DE POISSONS FUMÉS ET TARAMA BLANC — 15€
Voir avec le chef de rang

LA SÉLECTION DE CHARCUTERIES & MINI GALET DE LOIRE RÔTI — 15€
Voir avec le chef de rang

LES RILLAUDS FAÇON JAPONNAISE — 12€
Au laquage asiatique, miel, wasabi, ponzu et jus de yuzu

Les huîtres

LA SPÉCIALE N°2 - ½ DOUZAINE 12€

LA SPÉCIALE N°2 - DOUZAINE 24€

Les entrées

L'OEUF PARFAIT ET CECINA — 12€
Boeuf de Castille fumé et séché, baba ganoush, aubergine grillée, tartine de pain au pecorino

LE GRAVLAX DE SAUMON À L'ANETH — 12€
Baies roses & crème de yuzu, huile d'olive, cébettes, ciboulette, cheveux du diable et edamame

LE PÂTÉ EN CROÛTE — 12€
Canard, trompette de la mort, pistaches et foie gras, confiture de figues et cornichons

LE TATAKI DE THON — 14€
Mayonnaise wasabi, laquage asiatique, agrumes et pickles de daïkon, edamame et nori

LE FOIE GRAS MAISON — 16€
Assaisonné au mirin, baie de batak, poivre de Sichuan, chutney de figues, crème balsamique et perle de yuzu

La salade

LA SALADE PÉRIGOURDINE AU FOIE GRAS POÊLÉ

Mesclun de salade, pommes de terre Grenaille rôties au beurre aillé, gésiers confits, magret de canard fumé, oeuf dur, toast au morbier, vinaigrette à l'huile de noix et au vinaigre de xérès

22€

Le menu enfant

LES NUGGETS DE POULET (ORIGINE UE)
OU PAVÉ DE SAUMON
FRITES MAISON OU POÊLÉE DE LÉGUMES

ET LE MOELLEUX OU LA BOULE DE GLACE

14€

Les plats

LE PAVÉ DE SAUMON À L'UNILATÉRAL — 24€
Sauce à l'oseille maison, mille-feuille de pommes de terre, mousseline de carottes au cumin

LE FILET DE BAR SNACKÉ — 26€
Beurre blanc maison, tombée de jeunes pousses d'épinards, taboulé végétarien

LES SAINT-JACQUES SNACKÉES — 28€
Risotto aux saveurs asiatiques, émulsion au yuzu

LE SUPRÊME DE POULET JAUNE BASSE TEMPÉRATURE — 24€
Poêlée de champignons sauvages, courge Jack Be Little rôtie, jus de volaille corsé aux morilles, porto et vin rouge

LE TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU FAÇON MAGHRÉBINE (ORIGINE FRANCE) — 24€
Frites maison

LE BURGER DU MAIL (ORIGINE FRANCE) — 24€
Pain bretzel, steak haché de boeuf "de la Ferme des Belles Robes", raclette fondante, bacon grillé, oignons rouges, relish à la tomate et à l'ail confit, frites maison, mesclun de salade et vinaigrette

LE PAVÉ DE BOEUF DE LA FERME DES BELLES ROBES (ORIGINE FRANCE) — 26€
Gratin de pommes de terre à la muscade, poivrons et ails rôtis, mesclun de salade et vinaigrette, sauce périgueux au foie gras et prosecco

LE RIBS DE BOEUF BRAISÉ AU JUS (ORIGINE FRANCE) — 28€
Confit au beurre de piment d'espelette, étuvée de légumes au jus de viande, navets, carottes, panais et fèves, oignons grelots caramélisés

LES RAVIOLES AUX BOLETS ET OEUF PARFAIT AU PECORINO (VÉGÉTARIEN) — 24€
Sauce crémée à l'ail noir, poêlée forestière au beurre d'ail et aux herbes, huile de truffe

À partager - pour 3 pers

LA CÔTE DE BOEUF HEWITT (ORIGINE IRLANDE)
Sauce vin rouge aux morilles, sauce périgueux et sauce béarnaise

Ce plat à partager vous est servis avec des frites de pommes de terre, un mesclun de salade avec vinaigrette, ail, poivrons et des asperges rôties au four

Pour 3 pers - 110€

Les suppléments

Frites maison, poêlée de légumes, grenailles rôties, gratin de pommes de terre à la muscade, mousseline de carottes au cumin, mille-feuille de pommes de terres — 6€

Salade verte — 2€

Sauce périgueux, sauce vin rouge aux morilles, sauce beurre blanc, sauce à l'oseille, sauce Béarnaise — 2€