

Menu Déjeuner

(du mardi au samedi sauf jours fériés)

25€

Œuf cuit à basse température
émulsion citron vert

Le poisson sauvage suivant l'arrivage,
légumes du potager

Eclair au chocolat revisité

Nous vous proposons un accord mets vins à 18 € par convive

Menu « Le soir au Mascaret »

(Entrée/plat ou plat/dessert)

29.50€

Œuf cuit à basse température
émulsion citron vert

Le poisson sauvage suivant l'arrivage,
légumes de notre jardin

Eclair au chocolat revisité

Nous vous proposons un accord mets vins à 18 € par convive

Menu « Un Dimanche au Mascaret »

29,50 €

Œuf cuit à basse température
émulsion citron vert

Le Poisson sauvage suivant l'arrivage,
légumes de notre jardin

Eclair au chocolat revisité

Menu « Les croquis de Blainville »

43.50 €

Cassolette de poissons de roche,
artichaut, asperges, pétales de courgette du potager,

ou

Encornet de petit bateau,
réduction de porto, poireaux des sables et radis fondants

Pintade fermière confite à basse température,
petits légumes de notre jardin, jus de cuisson

ou

Le poisson sauvage suivant l'arrivage,
légumes du potager,

Mousse de livarot, échalote confite au pommeau,
chips de pain au sarrasin et poivre de Voatsi Perifery

Ananas confit à 85°C, crémeux au thym, crème glacée à la vanille

Nous vous proposons un accord mets vins à 27 € par convive

Menu « Envie de Tout »

65 €

Seiche de petit bateau, asperges et fenouil,
émulsion de thym

Saint Pierre juste saisi,
crème de choux fleur et petit pois, jus de porto rouge

Barbue sauvage cuite à basse température,
petits légumes de saison, décoction de Champagne

Voiture de fromages frais et affinés, chutneys de notre maison

Ravioles de mangue à la vanille, écume de coco, sorbet fromage blanc-citron vert

Nous vous proposons un accord mets vins à 37 € par convive

Menu « Grand voyage »

93 €

Menu dégustation en 7 plats

Voyage culinaire proposé par le chef Philippe Hardy .

Ce menu est conseillé pour l'ensemble des convives

Nous vous proposons un accord mets vins à 49 € par convive

A la carte...

Les entrées

Saint Jacques rissolées, émulsion de citron jaune	32 €
Seiche de petit bateau, jus de porto rouge	28 €
Éventail de trois entrées	38 €

Les Poissons sauvages suivant l'arrivage du jour

Lieu jaune de ligne, légumes de notre potager	38 €
Turbot sauvage, légumes de notre potager	42 €

Les Viandes

Pintade fermière, légumes de notre potager	34€
Magret de canard cuit à basse température, légumes de notre potager	40 €
Carré d'agneau de pays, légumes de notre potager	38 €

Nos fromages de la Maison Hautbois

Voiture de fromages frais et affinés, chutneys maison	15 €
---	------

Les desserts

Fruits de saison flambés à table	28 €
Assortiment de glaces et de macarons maison	17 €
Ananas confit à 85°C, crémeux au thym, crème glacée à la vanille	21 €
Ravioles de mangue à la vanille, écume de coco, sorbet fromage blanc-citron vert	21 €