

MENU CAVIAR ET CHAMPAGNE
Uniquement le soir du vendredi 8 décembre

*Un avant goût de fêtes pour profiter pleinement de cet instant
où nous nous occupons de tout*

Œuf imaginaire au caviar d'Aquitaine,
couronne de betterave

Saint Jacques rissolées, caviar, décoction au thé vert

Ravioles éphémères de langoustines et caviar,
bouillon corsé au wasabi

Saint Pierre rôti à basse température,
mille feuille de pommes de terre et caviar,
émulsion au champagne et serpolet

Nuage de fromage frais et caviar, perles citronnées, croqs sarrasin

Création sucrée de notre pâtissier Florian autour des saveurs acidulées
et le champagne

*L'accord champagnes-mets est pensé par Nadia Hardy avec le plus grand soin.
Vous dégusterez des crus surprenants de délicatesse.*

Ce menu est au prix de 139 € par convive.

*Nous ne travaillons que des produits frais, le chef se réserve la possibilité de
changer certains ingrédients ou recettes suivant les meilleurs arrivages.*

Pour ceux qui viennent de loin Le Mascaret propose ce soir ses chambres à -50%

LE MASCARET
PHILIPPE HARDY

