

NOEL AU MASCARET

Nos propositions de menus pour le déjeuner du 25 décembre

MENU VIVE NOEL

48 €

Pièce de saumon d'Isigny rôtie, fenouil sauvage et réduction de porto
ou
Saint Jacques rissolées, spaghettis de rutabaga , émulsion aux plantes bienfaisantes

Volaille fermière caressée par la flamme, petits légumes et
jus de cuisson au beurre de thym

ou

Rouget barbet juste saisi, pétales du potager et décoction d'étrilles

Mousse de livarot, échalotes confites au pommeau et craquelin au sarrasin

Déclinaison autour de la châtaigne et le fruit de la passion

MENU INSPIRATION

68 €

Foie gras du pays d'Auge, cuir de betterave et cassis, toast croustillant

Saint Jacques et pousses de salsifis, écume délicate au thé vert de jasmin

Barbue sauvage en filet, légumes mijotés à la cardamome,
nectar de champagne et orange

ou

Filet de bœuf, mille feuille de pomme de terre, coulis de vin rouge et moka

Espuma de brebis et fève Tonka, chutney orange et granola noisettes

Jeu de textures et de températures autour de deux grands crus de chocolat

RESERVATIONS: 02 33 45 86 09

1 rue de Bas 50560 Blainville sur mer
www.lemascaret.fr

LE MASCARET
PHILIPPE HARDY

