

Menu « Le soir au Mascaret »
(Entrée/plat ou plat/dessert)

29.50€

Menu proposé par le chef Philippe Hardy

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

Menu « Un Dimanche au Mascaret »

29,50 €

Menu proposé par le chef Philippe Hardy

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

Menu « Les croquis de Blainville »

43.50 €

Blanc de seiche juste saisi,
réduction de vin rouge

ou

Méli-mélo de Saint-Pierre,
asperges sauvages

Magret de canard,
mille feuille pomme de terre, jus de cuissons au beurre clarifié

ou

Filet de poisson sauvage suivant arrivage ,
navets nouveaux et céleri, décoction d'étrilles

Glace camembert, sirop de cidre et tuile dentelle

Ananas confit à 85°C, crémeux au thym, fraîcheur citron acidulé

*Nous vous proposons un accord mets vins à 27 € par convive
Cet accord comprend 3 verres de vin*

Menu « Envie de tout »

67 €

Ravioles de langoustines,
écume de petit lait

Rouget barbet, bonbons de céleri
réduction au grué de cacao

Turbot sauvage,
petits légumes printaniers

Voiture de fromages frais et affinés, chutneys maison

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

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

Cet accord comprend 4 verres de vin

Menu « Grand voyage »

98 €

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

Cet accord comprend 6 verres de vin

A la carte

-
-
-
-

Les entrées

Éventail de l'instant	32 €
Ravioles de langoustine émulsion petit lait	30 €

Les viandes

Filet de bœuf Normand, réduction de vin rouge	42 €
Canon d'agneau du pays, pomme de terre du Pérou en robe d'ail des ours	42 €

Les poissons

Saint-Pierre, petits légumes de saison	46 €
Rouget Barbet, navets confits	38 €
Lieu de ligne, émulsion d'étrilles	28 €

Nos fromages de la Maison Hautbois

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

Les desserts

Fruits de saison flambés à table	28 €
Ravioles de mangue à la vanille, écume noix de coco, sorbet citron vert, fromage blanc	21 €
Ananas confit à 85°C, crémeux au thym, fraîcheur citron acidulé	19 €

