

Menu Déjeuner

(du mardi au samedi sauf jours fériés)

25€

Œuf à 64°,
Pétales perlés du potager et émulsion aux plantes aromatiques

Poisson du jour suivant l'arrivée,
légumes de notre potager

Délice café-citron vert

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

Menu « Le soir au Mascaret »

(Entrée/plat ou plat/dessert)

29.50€

Œuf à 64°,
Pétales perlés du potager et émulsion aux plantes aromatiques

Poisson du jour,
légumes de notre jardin

Glace et macarons maison

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

Menu « Un Dimanche au Mascaret »

29,50 €

Œuf à 64°,
Pétales perlés du potager et émulsion aux plantes aromatiques

Carré de porc cuit à basse température
légumes de notre potager

Délice café-citron vert

Menu « Les croquis de Blainville »

43.50 €

Saumon d'Isigny,
émulsion citron jaune

ou

Saint Jacques,
émulsion aux agrumes

Agneau de Pays cuit à basse température,
petits légumes de notre jardin, jus de cuisson réduit

ou

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

Poire à la vanille, praliné à l'ancienne, déclinaison de céleri

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

Menu « Envie de Tout »

65 €

Homard de Gouville
aux cocos de Paimpol, émulsion au citron jaune

Rouget Barbet juste saisi ,
quelques légumes rissolés, crème de lard

Turbot sauvage,
légumes de notre jardin, écume de champagne

Voiture de fromages frais et affinés, chutneys de notre maison

Le raisin muscat et fleur de fenouil

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