

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

Délice café-citron vert

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

Menu « Un Dimanche au Mascaret »

29,50 €

Œuf mollet
émulsion citron

Poisson du jour cuit à basse température
légumes de notre potager

Délice café-citron vert

Menu « Les croquis de Blainville »

43.50 €

Encornet juste saisie,
réduction au porto

ou

Saint Jacques,
senteur d'Automne

Magret de canard 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

Déclinaison autour de la châtaigne,
fraicheur acidulée passion et orange

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

Menu « Envie de Tout »

65 €

Duo de langoustines et Saint-Jacques,
émulsion citronnée racine d'Automne

Rouget barbet juste saisie,
quelques légumes rissolés

Barbue de Petit Bateau,
crème de lard, légumes de notre jardin

Voiture de fromages frais et affinés, chutneys de notre maison

Feuilles à feuilles 100 % chocolat

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

Menu « Grand voyage »

96 €

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