

Menu Déjeuner

(du mardi au samedi sauf jours fériés)

25 €

Maquereau grillé au grué de cacao, carpaccio de pousses du potager

Cabillaud attendri au miso, carottes rissolées à la cardamome et angel cake de brocolis,
jus d'étrilles

Tarte revisitée aux deux citrons

Menu Healthy

Ce menu est élaboré sans gluten, ni œufs, ni laitages, ni produits animaux,
et proposé uniquement sur commande au moment de la réservation

39 €

Risotto d'avoine et tofu soyeux, pétales de légumes parfumés,
crème de champignons

Wok de légumes et curry de lentilles moon dal

Barrette aux fruits secs et farine de châtaignes,
saveurs de cannelle, girofle, muscade et gingembre et
chai tea au lait de coco

Menu « Le soir au Mascaret »

(Entrée/plat ou plat/dessert)

29,50 €

Foie gras du Pays d'Auge, toasts grillés et chutneys maison

ou

Maquereau juste saisi au gruë cacao, risotto de céleri, betteraves et mesclun
émulsion au thym

Magret de canard mijoté au zaatar, purée de pois chiches
décoction à la bergamote confite et échalotes douces de Tourville

ou

Poisson sauvage suivant arrivage mariné au soja doux, puis glissé à haute température,
rubans de légumes poêlées au satay

Tarte revisitée aux deux citrons

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

Menu « Un Dimanche au Mascaret »

29,50 €

Œuf façon tomago, purée délicate de panais, mesclun aux plantes du marais

Cabillaud,
carottes des sables, navets confits au miel, pommes de terre rissolées

Macaron double face rose-pistache, glace vanille Bourbon

Menu « Les croquis de Blainville »

43.50 €

Grand velouté de potimarron à la crème crue normande,
barrette de foie gras mi-cuit et mirepoix de jeunes carottes
chapelure de pain d'épices

ou

Maquereau juste saisi au gruë de cacao, risotto de céleri, betteraves et mesclun
émulsion thym

Magret de canard mijoté au zaatar, purée de pois chiches
décoction à la bergamote confite et échalotes douces de Tourville

ou

Le poisson sauvage suivant arrivage,
glissé à haute température, légumes de ce matin

Cake de pomme-camembert, nuage de camembert,
compote acidulée de pomme Galanga

Crèmeux au café, douceur d'avocat et vanille, sauce chocolat Guanaja

ou

Fruits de saison flambés à table (supplément de 8 €)

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

Menu « Envie de Tout »

63 €

Menu dégustation en 5 plats

Foie gras de canard mi-cuit et son macaron aux quatre épices,
chutney de figues, sorbet moutarde

Saint Jacques, ravioles forestières,
consommé de homard

Barbue sauvage en filet, quinoa au champagne et décoction d'orange et de vanille

Voiture de fromages frais et affinés, chutneys de notre maison

Poire pochée au gingembre et à l'anis verte, déclinaison pralinée

ou

Fruits de saison flambés au vieux rhum, noisettes caramélisées,
ganache chocolat grand cru
et chantilly de mascarpone parfumée (supplément de 8 €)

Nous vous proposons un accord mets vins à 30 € par personne

Menu « Grand voyage »

93 €

Menu dégustation en 7 plats

Voyage culinaire proposé par notre chef Philippe Hardy

Ce menu est conseillé pour l'ensemble des convives

Nous vous proposons un accord mets vins à 39 € par personne

A la carte

Les entrées

Éventail de trois entrées	38 €
(Foie gras mi-cuit, Saint Jacques rissolées, cabillaud au lait de coco et lime)	
Interprétation du foie gras du Pays d'Auge	28 €
Saint Jacques poêlées, pétales végétales et petit mesclun	28 €

Les Poissons sauvages suivant l'arrivage du jour

Cabillaud doré, bâtonnets de panais rissolés, bisque d'étrilles	34 €
Barbue sauvage, tagliatelles de légumes, infusion cremée de verveine et orange	38 €

Les Viandes

Magret de canard confit à basse température, sphères de céleri et potimarron, pommes de terres en mille-feuilles	36 €
Pigeon du Père Philippe, cocos de Paimpol, réduction de vin rouge et moka	44 €
Lièvre à la royale au foie gras et à la truffe noire, purée d'héliantis et carottes à l'orange	38 €

Nos fromages de la Maison Hautbois

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

Les desserts

Fruits de saison flambés à table (ganache grand cru de Kenya, noisettes caramélisées, mascarpone coco, tuile friande)	26 €
Assortiment de glaces et de macarons maison	17 €
Crèmeux au café, douceur d'avocat et vanille, sauce chocolat Guanaja	17 €
Poire pochée au gingembre et à l'anis verte, déclinaison pralinée	19 €

La création du week-end

32 €

Sashimi de Saint Jacques et jeu de condiments:
sels cuisinés parfumés
wasabi à la bergamote
sauce soja au caramel de coco et pandanus