



MENU DE NOËL ET NOUVEL AN

Entrées

- Huîtres de Saint Vast N'1 natures..... 6 pour 16€ et 12 pour 29€
- Huîtres de Saint Vast N'1 fumées au Mezquité en gelée de fleur d'hibiscus et chou rouge..... 6 pour 18€ et 12 pour 32 €
- Foie gras de canard au Mezcal, le bocal de 150g 22€
- La tranche de foie gras de canard au Mezcal..... 100g 14 €
- Pâté en croûte terre et mer « veau, porc, volaille, poulpe et chorizo » Entier..... 2,500 kg 160€
- La tranche de..... 200g 13.50 €

Plats

- Dinde de Licques en gigogne.Pour 6 pers..... 165€
Jus au tamarin mille-feuille de pommes de terre truffé. Servie entière et désossée, garnie de farce mousseline de volaille et de magret de canard, cuit à basse température.
- Demi coquelet de Licques..... 20€
En gigogne jus au tamarin et mille-feuille de pommes de terre truffé

Dessert

- Bûche signature Le Mezquité. Pour 6 pers..... 38€
Croustillant praliné cacahuètes, parfait glacé au chocolat noir du Mexique, cœur caramel pop-corn et nappage figue de barbarie.



70 rue de Paris 62520 Le Touquet Paris Plage
Tel:03.21.05.89.27 www.lemezquite.fr

Le délais des commandes est jusqu'au 20 Décembre pour Noël et au 28 Décembre pour le Nouvel an.



le Mezquité
RESTAURANT

COFFRET LE MEZQUITÉ

Chocolat 66% du Mexique.

Un subtil mélange de fèves criollo et forastero, d'origine du Mexique qui mêle douceur et amertume avec une attaque en bouche acidulée. Sa haute teneur en cacao libère des notes de cannelle réglisse, noisette, café et pain d'épices. Evocateur de l'histoire Astèque mexicaine, et de ses paysages luxuriants.

Café biologique Mexique.

Café provenant de la région du Chiapas au Mexique 100% arabica, avec 3200 hectares et partageant le territoire entre terre et mer. On trouve un produit cultivé dans le respect de la nature avec des techniques de cultivations ancestrales. Notes de fruits rouges, chocolat, caramel ainsi que de noisettes.

Fleur de sel de Guérande fumée au Mezquité.

Issue des marais salants artisanaux de la presqu'île de Guérande. Récolte ancestrale. Sel fumé au bois de Mezquité qui lui apporte un goût subtil « terreux », de sous-bois. Une belle rencontre entre terre et mer, à utiliser sur des pièces de viande, sur des desserts à base de chocolat, ou alors pour accompagner un verre de mezcal ou de tequila.

Ail du nord Gayant fumé au Mezquité.

L'ail dit de Gayant est un ail du nord de la France, réputé pour son goût piquant. C'est un ail rose de printemps. Le fumage de l'ail est une tradition et une spécialité dans le nord de la France, nous avons voulu fumer l'ail avec un bois exotique et représentant notre identité.

Gousses de vanille Planifolia du Mexique.

Pays d'où la vanille est originaire, la vanille planifolia est la principale espèce d'orchidée utilisée pour produire la vanille.

Mezcalito Cocktail.

Emblématique de notre restaurant le Mezquité. Réalisé à base de mezcal, de liqueur de lavande et accompagné de tonic BIO (Archibald).

Confiture de kaki et Pomme

Confiture faite maison dans une casserole en terre cuite comme fait au Mexique.

Foie gras de Canard.

Foie gras cru mariné au mezcal, cuit à basse température.

