

# étape gastronomique **masqhotel & Richard Coutanceau**

Le masqhotel et le restaurant Richard Coutanceau s'associent pour vous proposer une étape rochelaise d'exception.

Le masqhotel, ouvert en juin 2006, est le nouvel hôtel\*\*\* design de La Rochelle. Il offre 76 chambres et suites dans un cadre design, high tech et confortable. De l'accueil au bar lounge, des chambres à la salle des petits déjeuners, il y règne une atmosphère subtile et raffinée, au cœur d'un environnement résolument contemporain.

Sur le site privilégié de la plage de la Concurrence, aux pieds des remparts de la Vieille Ville, le restaurant Richard Coutanceau (2\* Michelin) est parmi les très grandes tables de poissons et crustacés de la côte atlantique. Richard Coutanceau et son fils Christopher y offrent une cuisine toute en créativité et en délicatesse dédiée à la mer.

## Le forfait pour deux personnes comprend :

- une nuit en chambre double au masqhotel,
- un dîner chez Richard Coutanceau,
- le retour en taxi,
- le petit-déjeuner au masqhotel.

La promenade à pied de 15mn de l'hôtel au restaurant, en longeant le Vieux Port puis les remparts de la Vieille Ville, est la plus belle des mises en bouche !

Les tarifs et la réservation de ce forfait sont consultables sur notre site Internet :

[www.masqhotel.com](http://www.masqhotel.com)

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter :

## **masqhotel**

17 rue de l'ouvrage à cornes

17000 La Rochelle

t. 33 (0)5 46 41 83 83

info@masqhotel.com

www.masqhotel.com

## **Restaurant Richard Coutanceau**

Plage de la Concurrence

17000 La Rochelle

t. 33 (0)5 46 41 99 45

coutanceau@relaischateaux.com

www.coutanceaularochelle.com

# Menu

(pouvant évoluer en fonction des saisons)

## Apéritif

Champagne Bruno Paillard

ou

Pineau des Charentes, Réserve spéciale Richard Coutanceau

## Mises en bouche

### Entrée

Salade de rougets, poireaux légèrement fumés et beignets de grosses crevettes, accompagnée d'une vinaigrette au Banyuls et d'une sauce aux herbes fraîches

ou

Medley d'huîtres spéciales et coquilles Saint-Jacques rôties parfumées aux herbes fraîches

ou

Tarte fine et croustillante de coquilles Saint-Jacques, caponatta de légumes, jus aux fins aromates et croquant de vieux parmesan

ou

Cabillaud légèrement fumé et medley de coquillages à la tomate confite et herbes fraîches en vinaigrette vierge, fenouil croquant en réduction de Balsamique

### Plat

Petite queue de lotte rôtie, accompagnée d'une rougaille, jus parfumé au gingembre et citron vert au fumet de crustacés

ou

Bar moucheté rôti sur sa peau croustillée, risotto aux trois tomates et artichauts poivrades juste saisis, jus de viande et lait de palourdes

ou

Pigeonneau en feuilles de choux et foie gras, légumes du moment en cocotte au jus de truffe

### Dessert

Moelleux au chocolat amer sur paillettes glacées au chocolat blanc et gelée pur arabica, crème glacée à la vanille Bourbon

ou

Fin sablé aux agrumes, chocolat moelleux au gingembre mentholé et suspension de fruits exotiques

## Mignardises et café

Chaque plat est accompagné d'un verre de vin choisi par le sommelier  
Eau minérale