

Restaurant du Blavet

ENTREES

Bouillon tantamen / légumes d'Automne / nouilles soba / oeuf ajitama	12€
Ris de veau / panais & saladette de pommes / jus réduit au cidre	14€
Saint-Jacques snackées / topinambour meunière / boudin noir / lipig aux barbes	15€

PLATS

Lotte / pickles de girolles / chou fleur / bouillon de ramen corsé	26€
Paleron de boeuf confit 7h / racine de persil braisé / foie gras cuit au sel / jus de viande citron.	28€
Gnocchis maison / céleri boule & shitakés / cheddar maturé / jus au thé fumé	21€

DESSERTS

Baba cacao & rhum / caramel de rhum / ganache au café	10€
Namelaka : chocolat noir 65% / figues rôties / granola d'olives Taggiashe	10€
Kouign Amann - glace blé noir & caramel beurre salé (A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)	10€
Pain perdu à la façon d'un pudding / poire confite épicée / mousseline vanille	10€
Assiette de fromages de la Fromagerie de François (Port - Louis)	11€

N'hésitez pas à nous prévenir en cas d'allergies / intolérances / régimes alimentaires